KEKİKLİ ÇÖREK

1 Kibrit kutusu kadar yaş maya
2 Adet kesme şeker
1 Su bardağı ılık su
1 Su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 Adet yumurta
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
2 Su bardağı parça tulum peyniri
1 Çorba kaşığı dolusu kekik
5 Çorba kaşığı zeytinyağı
1 Adet orta boy kuru soğan
Çörekotu, susam

Yoğurma kabına yaş maya, yumurtanın akı, ılık su, yoğurt, kesme şeker, tuz konur, malzemeler birbirine yedirilir.
Üzerine yedirerek bir miktar un konur yoğurulur, zeytinyağı eklenir, yumuşak olacak şekilde un miktarı ayarlanır.
Hamur dinlenirken, içi hazırlanır, yıkanmış tulum peynirinin üzerine çok ince kıyılmış kuru soğan, kekik ve zeytinyağı eklenir, iyice karıştırılır.
Dinlenen hamur 24 eşit parçaya bölünerek beze yapılır.
Her beze tatlı tabağı büyüklüğünde açılır, açılan hamur, parmak uçlarıyla ıslatıldıktan sonra, hazırlanan kekikli içten 1 tatlı kaşığı kadar alınır, ıslatılan zeminin her tarafına bastırılarak konur, paket yapar gibi, hamur önce sağından, solundan, sonra yukarıdan, aşağıdan katlanır.
Katlanan kısım yağlanmış tepsinin altına gelecek şekilde konur. Bütün çörekler aralıklı olarak tepsiye dizilir.
Ayrılan yumurta sarısı biraz sulandırılarak fırçayla çöreklere sürülür. Üzerine çörekotu ve susam serpilir.
Soğuk fırına tepsi konur, 190 derecede çöreklerin üzerleri kızarana kadar pişirilir.
Ilık olarak servis yapılır.

Not: Bu tarifin orijinali, tulum peyniri kullanılarak hazırlanır. Tulum peyniri yoksa çökelek peyniri kullanılabilir.