ÖRGÜ ÇÖREK

Yarım kibirt kutusu kadar yaş maya
1 Tatlı kaşığı toz şeker
2 Adet yumurta
2 Çay bardağı süt
1 Çay bardağı sıvıyağ
2 Su bardağı kaşar peyniri rendesi
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
4 Su bardağı un
1 Çorba kaşığı çörekotu

Yoğurma kabına ılık süt, yaş maya ve toz şeker konur, şeker eriyince bir tam yumurta, diğer yumurtanın akı, sıvı yağ, tuz, kırmızı pul biber ve yedirerek elenmiş un konur, yoğurulur.
Hamur yoğurlarak kıvamını alınca, rendelenmiş kaşar peyniri eklenir, yoğurulur, üzeri kapalı olarak 1 saat bekletilir.
Bekleyip kabaran hamur 16 eşit parçaya bölünür. Her parça 3 eşit parçaya bölünür, parmak uzunluğunda yuvarlanarak çubuk yapılır.
3 çubuk yan yana konur, uç tarafları birbirlerine tutturulur,saç örgüsü yapılır, diğer ucu da tutturulur.
Bütün örgü çörekler bu şekilde hazırlanır. Yağlamış fırın tepsisine aralıklı dizilir.
Fırına vermeden önce 20 dakika daha dinlendirilir. Çöreklerin üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür, çörekotu serpilir.
Önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, üzeri kızarana kadar pişirilir.
Ilık olarak ikram edilir.

Not: Örgü çöreğin hamuru daha fazla parçaya bölünerek de hazırlanabilir. Bu şekilde çörekler daha küçük ve biraz kuru olur.