



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## 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, yoğrulur.
- # Hamur yoğurlarak kıvamını alınca, rendelenmiş kaşar peyniri eklenir, yoğrulur, 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. Yağlanmış 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.