SUCUKLU ÇÖREK

1 Tatlı kaşığı toz maya
1 Tatlı kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı ılık su
1 Su bardağı ılık süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 Adet yumurta
1 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
16 Dilim sucuk
1 Su bardağı rende kaşar
Üzeri İçin;
1 Tatlı kaşığı susam

Yarım su bardağı ılık suya toz şeker ve toz maya katılır, karıştırılır, üzeri kapalı olarak 10 dakika kabarması için beklenir.
Çukur bir kaba, kabarmış toz maya, ılık süt, yumurtanın akı, sıvı yağ, tuz ve yumuşak bir kıvama gelene kadar elenmış un konur yoğrulur.
Hamur üzeri kapalı olarak 1,5 saat dinlendikten sonra, 16 eşit parçaya bölünür, her parça avuç arasında yuvarlanır.
Her parça unlanmış zemin üzerinde parmak uçlarıyla, çay tabağından biraz büyük açılır, tam ortasına bir tutam rende kaşar konur, üzerine bir dilim sucuk konur, sucuğun üzerine de tekrar bir tutam rende kaşar konur.
Hamur kenarlarından ortasına doğru büzdürerek toplanır, avuç arsında yuvarlanarak top şekli verilir.
Bütün sucuklu çörekler bu şekilde hazırlandıktan sonra, yağlanmış fırın tepsisine, ek tarafı alta gelecek şekilde ve aralıklarla dizilir, üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür, susam serpilir.
Tepsi soğuk fırına verilir, fırın 195 dereceye ayarlanır, üzeri kıpkırmızı renk alana kadar pişirilir.
Pişirildiği gün ikram edilir.

Not: Çörek soğuk fırına verildiği için şekillendirdikten sonra kabarması için ayrıca bekletmeye gerek yoktur.