



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

---

## ÇORUM ŞEKERLEMESİ

2 bardak erimiş margarin  
2 bardak pudra şekeri  
1 kg un aldığı kadar

2 su bardağı margarin fokur fokur kaynatılıp ayranının çıkmasa sağlanır yağın en az 2 saat dinlendirilip donması sağlanır donan yağın üzerine pudra şekeri yavaş yavaş dökülür ve çırpılır aldığı kadar unla birlikte yoğrulup buzdolabında soğutulur soğuyan hamur küçük bezelere ayrılıp kesilerek çiçek, yaprak vb. şekiller yapıp tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmamış fırında ortalama 150 derecede pişirilir.

---