



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI BAYRAM ÇÖREĞİ (HATAY)

1 kg un
250 gr margarin
1 su bardağı ılık süt
2 su bardağı şeker
2 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı çörek baharatı
1 çay kaşığı karanfil
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı zencefil
2 tatlı kaşığı damla sakızı
1 su bardağı susam

Oda sıcaklığında beklemiş margarin ve susam hariç tüm malzemeler karıştırılıp kulak memesi yumusaklığında bir hamur yapılır. Hamur yarım saat dinlenmeye bırakılır. Kurabiye kalıbı ile ya da var ise çörek kalıbı ile şekil verilip susam ile süslenip önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirilir. Soğuduktan sonra servis edilir.

Not: Çörek kalıbı sadece Hatay ve ilçelerinden temin edilebilir. İsteğe bağlı olarak içerisine hurma yada ceviz içi de koyulabilir.

