



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HATAY ÇÖREĞİ

Aldığı kadar un  
100 gr margarin  
1 çay bardağı süt  
1 su bardağı şeker  
1 tatla kaşığı tarçın  
1 tatlı kaşığı mahlep  
1 tatlı kaşığı dövülmüş karanfil  
8 adet kakule  
1 adet kabartmatozu  
1 adet vanilya  
1 yemek kaşığı hindistancevizi  
2 yemek kaşığı susam

Süt şeker yağ ve diğer malzemeleri koyup karıştırırız unu aldığı kadar koyup yoğuralım elimize ceviz büyüklüğünde hamur alıp yuvarlanıp hafifçe üzerine bastırıp ve yüzünü susama batıralım tepsiye dizip 200 derece fırında pişiririz.

