



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI ÇÖREK

1 ay bardağı sıvıyağ
125 gr. margarin (birisinin sarısı üstü için)
1 rulo kaymak
1 paket yaşmaya
1 ay bardağı süt (ılık)
Tuz
Aldığı kadar un
1 orba kaşığı şeker
İÇİ:
Arzu edilen iç (Patatesli, sucuklu, ıspanaklı, peynirli, mercimekli)
Çörekotu
ÜSTÜ:
1 paket KOSKA Susam Krokan

Sıvıyağı, margarini, kaymağı ve yumurtalardan birinin sarısını ayırın. Diđerini hamur yoğurma kabına koyun. 10 dk. bekletin. Aldığı kadar unla hamur yapın. Üzerini örtün. 1 saat bekletin. Limon büyüklüğünde parçalara ayırın. İç koyup yuvarlayın. Fakat bastırmayın. Yağlanmış tepsiye dizin. Tepside 20 dakika bekletin. Üzerine yumurta sarısı ve susam serpip 200 derecedeki fırında kızarana kadar pişirin.

