



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KLİÇE (LÜBNAN)

- 2 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı çörekotu
- 1 tatlı kaşığı rezene
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı yeni bahar
- 2 tatlı kaşığı mahlep
- 1 paket yaş maya
- Aldığı kadar un
- 1 adet yumurta

Yoğurma kabına ılık sütü ve şekeri alıp şekeri sütün içinde biraz eritelim, mayayı ilave edip karıştıralım. Oda sıcaklığında yumuşamış yağımızı ekleyelim. Unumuzu yavaş yavaş ilave edelim. Baharatlarımızı katalım. Elimize yapışmayacak bir hamur elde edelim.

Mayalı hamurlar yoğruldukça güzelleşir. İyice yoğurmadan un yada su ilavesi yapmayın. Yoğurdukça özleşiyor. Hamurumuzu iyice yoğurduktan sonra ılık bir yerde üzerini kapatarak hamurumuz iki katına gelinceye dek bekletelim. Yaklaşık 1 saat kadar. Hamurumuz mayalandıktan sonra hamurdan orta büyüklükteki elma kadar bezeler koparıp düz bir zeminde tatlı tabağı büyüklüğünde açalım. Bu şekli elinizle verebilirsiniz. Bardak ya da fincanla üzerine şekiller yapabilirsiniz. Diğer bezeleride aynı şekilde yapıp yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış fırına verin. Üzeri nar gibi kızarıncı fırından alıp soğumasını bekleyin. Üst üste koymayın hamurlaşmasın. Soğuduktan sonra servis yapın.