



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ KONYA ÇÖREĞİ

- 3 su bardağı un
- Yarım su bardağı margarin
- Yarım su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı toz maya
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı süzme yoğurt (Üzeri için)
- 15 gr margarin
- 1 yemek kaşığı çörek otu

Unu hamur yoğurma kabına eleyip ortasını havuz gibi açın. Eritilip ılınmış margarin, süt, yumurta, toz maya, tuz ve mahlebi ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini örtüp oda ısısında mayalanması için yarım saat dinlendirin. Süzme yoğurt ve oda ısısında yumuşatılmış margarin yağın krem haline getirinceye kadar çirpin. Hamuru unlanmış tezgahta merdane ile açıp üzerlerine yoğurtlu karışımdan sürün. Çörek otu serpin ve rulet ile kare kesin. 20 dakika dinlendirin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Ilık servis yapın.