



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU ÇÖREK

2 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
7 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı toz maya
3 su bardağı un
1 su bardağı süt
4 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı mahlep
3 adet muz

Derin bir kabın içinde yumurtayı çırpın içine sütü, mayayı, yoğurdu ve erimiş yağı ekleyip karıştırın. Üzerine un, şeker, mahlep, kabartma tozu, karbonat ekleyin ve birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur hazırlayıp 30 dakika dinlendirin. Daha sonra hamuru 2 beze yapıp. Bu hamurun unlanmış zeminde açıp yuvarlaklar kesin. İçine ince dilimlenmiş muzları koyup rulo şeklinde kapatıp fırın tepsisine dizin. Sonra üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca biraz pudra şekeri serpip servis tabağına alın.