



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE ÇÖREK

1 yumurta
3 yemek kaşığı şeker
1 paket yumuşak margarin
1 fincan sıvı (ayçiçek) yağ
1 fincan sirke
1 tutam tuz
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
Susam

Şeker ve yumurta sarısını mikserde karıştırın. Margarin, sıvıyağ ve sirkeyi de kattıktan sonra tuz, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin. Yavaş yavaş un ekleyerek mikserde hamuru karıştırın. Kulak memesi kıvamına gelene kadar un ekleyin. Bu hamuru buzdolabında bir saat bekletin. Beklettikten sonra ise, yumurtanın beyazı ile karıştırdığınız susamı, halka şeklinde yağlı fırın tepsisine dizdiğiniz çöreklerin üzerine bir fırça yardımıyla sürün. 250 derecede ısıttığınız fırında üstü iyice kızarana kadar pişirin.