



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜRYANİ ÇÖREĞİ (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

Un
Şeker
Eritilmiş tereyağı
Süt
Maya
Mahlep
Rezene
Çörekotu
Tarçın
Yenibahar
1 ceviz
1 kabartma tozu
Zeytinyağı
Hurma
Üzeri için;
Yumurta veya un, su ve çok az şeker karışımı
Badem

Bütün malzemeler ve hamurun yapılışı Paskalya çöreğindeki gibidir. Farklılık hurmanın kullanılmasıdır. Hurmalar çekirdekleri çıkarıldıktan sonra ayrı bir tavada üzerine zeytinyağı eklenerek ısıtılır, aynı kapta yoğrulur ve macun kıvamına getirilir. Hazırlanan hamur uzun bir şerit haline getirilir. Aynı şekilde hurmadan hazırlanan macun da hamurdan daha ince bir şerit haline getirilerek hamurun ortasına yerleştirilir ve macunun üzeri tamamen hamurla kapatılır. Üzerine yumurta ya da un, su, şeker karışımı sürülerek ve badem eklenerek 200 derece sıcaklıkta önceden ısıtılmış fırına atılır. Yaklaşık 15 dk. sonra üzeri kızaran çörekler çıkarılıp soğumaya bırakıldıktan sonra servis yapılır.

Not: Halen Süryani Çöreği, Deyrulzafaran Manastırı'nda ticari bir ürün olarak hazırlanıp ambalajlanarak satılmaktadır.

