



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA

1 su bardağı süt
2 su bardağı su
1 kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
1 çay bardağı şeker
Tuz
Alabildiği kadar un
1 su bardağında 2 parmak eksik sıvı yağ, margarin
1 yumurta (akı içine sarısı sürülecek)

Su, süt, şeker, mayayı kabartınız daha sonra sıvı yağ, tuz ve un katarak yumuşak hamur yapınız. Kabardıktan sonra yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp parmağınıza azıcık margarin sürüp tekrar şekil veriniz. Yağlanmış tepsiye koyup biraz bekleyiniz. Kabardıktan sonra yumurta sarısını sürünüz.

Not: Piştikten sonra üzerine nemli bir bez örtülür.

[ML® Tandır Çöreği için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 30.11.2023