



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANASONLU ÇÖREK

- 1,5 Çay kaşığı anason
- 1 Çorba kaşığı susam
- 1 Çay kaşığı çörek otu
- Hamur Malzemesi:
- 3 Su bardağı un
- 1 Küçük margarin (125 gr.)
- 1 Yumurta
- 1 Çorba kaşığı yoğurt
- 1 Çorba kaşığı limon suyu
- 1/2 Çay kaşığı karbonat
- 1,5 Çay kaşığı tuz

Anasonu bir kahve fincanı su ile kaynatıp, soğutarak suyunu süzünüz.
Unu genişçe bir kaba eleyiniz. Margarini katıp iki avuç arasında yağı una yediriniz. Ortasını açıp yumurta akı, yoğurt, limon suyunda eritilmiş karbonat, tuz ve anasonlu su koyarak bir hamur yapınız.
Hamuru merdane ile 1/2 parmak kalınlığında açınız. Şekilli kalıplarla kesip, tepsiye diziniz. Üzerine yumurta sarısı sürüp, susam ve çörek otu serpiniz. Orta hararetili fırında pembe renkte pişiriniz.