



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI EKMEKMEKÇİLER

Ayşe Tüter

- 1 paket margarin
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- Kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- Çörekotu
- Susam
- Kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber

Margarini eritin ve soğuttuktan sonra diğer malzemeleri ekleyin. Ne sert, ne de yumuşak, normal kıvamda bir hamur yapın. Mandalına büyüklüğünde koparın, istediğiniz şekli verip tepsiye dizin. Yumurta sarısını sürün ve 170 derece fırında pişirin.
