



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI TATLI ÇÖREK (MARDİN)

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
250 gram margarin
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı mahlep
Aldığı kadar un
Üzerine:
Susam
1 adet yumurtanın sarısı

Malzemeleri derin bir kaptaki karıştırarak iyice yoğurun. Hazırladığınız hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparın. Dilediğiniz şekli vererek, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Susam serpin. Orta ısıllı fırında üzeri kızarana dek pişirin.

Not: Bu çörek Mardin'de bayram günlerinde misafirlere ikram edilir.

