



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI TATLI ÇÖREK

250 gr margarin
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı mahlep
Aldığı kadar un
1 adet yumurta sarısı
üzerine susam

Malzemeleri derin bir kaptaki karıştırarak iyice yoğurun .hazırladığımız hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparın. Dilediğiniz şekli vererek yağlanmış fırın tepsisine dizin üzerine yumurta sarısı susam serpin. Orta ısıda fırında üzeri kızarana kadar dek pişirin.