



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM ÇÖREĞİ (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

1 kg. un
1 paket margarin
1 paket yedi türlü baharat
1 kibrit kutusu miktarında Pakmaya
200 gr. şeker
Çörekotu
Susam
Çırpılmış iki yumurta sarısı

Unun ortası açılır. içine şeker, margarin, süt, baharat ve maya koyulur. Yoğrularak hamur yapılır. Mayalanması için yarım saat beklenir. Mayalanan hamur yirmi beze yapılır. Yapılan bezeler 1,5 cm. kalınlığında açılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Susam ve çörek otu serpilir. Yağlanmış tepsiye dizilerek kızarıncaya kadar pişirilir. (Fırın veya tandırda)

Not: Bu ekmeğin en önemli özelliği uzun süre saklanabilir olmasıdır.