



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYRAM ÇÖREĞİ

20 gram yaş maya
1 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı tarçın
3 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı yoğurt
1,5 su bardağı süt
Aldığı kadar un

Yoğurma kabının içine yaş mayayı ezip yerleştirin. Üzerine ılık sütü, şeker ve tuzu ekleyip karıştırın. 3 çorba kaşığı kadar un serin ve 20 dakika kabarmasını bekleyin. Kabaran mayalı harcın üzerine yoğurt, ceviz, üzüm, tarçın, yenibahar ve aldığı kadar unu ilave ederek yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar kopartıp yuvarlayıp tepsiye dizin. 10 dakikada tepsi mayası gelmesini bekleyin. 200 derecede 35 dakika kadar pişmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapın.