



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM KAHKESİ (HATAY)

5 kg un
2-2,5 kg şeker
1 kg irmik
4 paket margarin
Tarçın
Hindistancevizi
Vanilya
Küncü (susam)

Yağ eritilerek şeker yağ içerisinde eritilerek, ılımaya bırakılır.

Un, irmik, tarçın, hindistancevizi, vanilya ve maya ile hamur yapılarak, eritilmiş şeker ve yağ yardımıyla yoğrulup, mayalanmaya bırakılır.

Mayalanma tamamlandıktan sonra, yumurta büyüklüğünde alman hamurlar, küncüye bitirilir ve tahta kalıplarda şekil verilerek tepsiye dizilir.

Altı ve üstü pembeleşinceye kadar pişirilir.

Not: Bu çörek bayramlarda, çok fazla miktarlarda yapılır. Limonata ve çay ile ikram edilir. Fazla miktarda yapıldığından, mahalle fırınlarında pişirilir.