



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEREKET ÇÖREKLERİ

1 kg un
3 adet yumurta
2 su bardağı süt
250 gr sana margarin
2 paket kuru maya
1,5 su bardağı şeker
1 çay kaşığı mahlep

Sütü ılıtın, maya ve 1 tatlı kaşığı şeker ekleyin, Karıştırıp 7-8 dakika biraz kabarması için bekletin. Bir yumurta sarısını üzerlerine sürmek için ayırıp diğer tüm malzemeyi ekleyin ve unu azar azar ilave ederek yumuşak bir hamur oluşturun. Üzerini mutfak beziyle örtüp 1 saat dinlendirin. Fırınınızı 200 derecede ısıtın, 2 fırın tepsisini yağlayın ya da yağlı kagıt serin. Hamurdan küçük parçalar koparıp elinizde yuvarlayın, tepsilere aralıklı olarak dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve 15 dakika civarında üzerleri kızarana dek pisirin.