



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BOŞ ÇÖREK

Yarım paket margarin  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı mahlep  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
Üzeri için:  
Susam  
Su

Margarin eritilir ve ılıtılır. Üzerine diğer hamur malzemeleri eklenir, orta sertlikte bir hamur yapılır. Sonra hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve üzerine bastırılır. Çörekler önce içinde su olan tabağa batırılır, sonra susama bulanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Boş Çörek için tıklayın](#)