



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BÜKME ÇÖREK

MALZEMELER

200 gr margarin

Tuz

500 gr un

1 yumurta

2 yumurta sarısı

2 çorba kaşığı kimyon tohumu

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Unu eleyip karıştırma kabına koyun. Yumurtaların sarısı, margarin, tuz, kimyon tohumu ve biraz soğuk su ile hamur yapın. Bu hamuru tezgahta yarım saat dinlendirin. Sonrasında ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve 10 cm uzunluğunda parmaklar yapın. İki hamuru birleştirip ters yönde bükün. Yumurtanın akı ile sarısını beraber çırpın, yağlanmış tepsiye dizin, üzerine hafif tuz serpin ve 180 derece önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.

[ML® Kekikli Burgu Çörek için tıklayın](#)