



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURGU ÇÖREK

1 paket margarin
2 adet yumurta beyazı
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı
Çörekotu

Margarin eritilir, soğutulur. Yoğurma kabına aktarılır. Üzerine yoğurt, yumurta beyazları, sirke ve tuz eklenir. İyice karıştırdıktan sonra kulak memesi kıvamına gelene kadar un eklenir, yoğrulur. Hamur 1/2 saat dinlendirilir. Sonra hamurdan yumurta kadar parçalar alınır. Avuç içinde yuvarlayarak 1 karış boyunda çubuk yapılır. Çubuk ortadan ikiye katlanır, birbirine dolayarak burgu yapılır. Tepsiyeye aralık bırakarak dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Çörekotu serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

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