



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURGU KRAKER

2 su bardağı un
120 gr. tereyağı
1 çay kaşığı tuz ve mahlep
1 çay bardağı su
3 çorba kaşığı çörekotu
1 adet yumurta

Un ve yağı yoğurun; tuz, mahlep ve suyu ekleyerek yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru çubuklar halinde yuvarlayıp daha sonra kendi içlerinde ikiye katlayıp burgu yapın. Burguların üzerine yumurta sarısı sürün, çörekotu ya da susama bulayın. Tepsie dizip 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca servis yapın.