



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAKMAKÇILAR ÇÖREĞİ

Bir kilo beyaz unu 10 gram taze maya ve yeterince ılık su, tuz, karanfil ile sünger gibi olana dek yoğurunuz. 300 gram sadeyağı avuç içi ile eze eze kar gibi beyaz hale getirip yavaş yavaş hamura yediriniz. Sonra her tarafını kapatıp 1 saat kadar dinlenmeye terk ediniz. Sonra halka halka çörekler yapıp üzerlerine karşılıklı 4 tane kabuğu soyulmuş badem yapıştırıp üstüne de çalkalanmış yumurta sarısını sürünüz. Fırına koyunuz. Nar gibi kızarıncaya çıkarıp üstüne bahar ekerek sofraya koyunuz.
