



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAY GEVREĞİ

2,5 su bardağı un
1 çaybardağı sıvı yağ
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı şeker
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 yumurta
Üzeri için:
Çörekotu
Susam

Bir kabin içine unu boşaltın, ortasına sıvı yağla tereyağını ekleyip yoğurmaya başlayın. Üzerine yumurtanın sarısı, şeker ve tuz ilave edip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamurdan küçük parçalar kopartın ve halka şekli verin. Önce yumurta akına bulayın, daha sonra çörekotuna batırıp susamların içine atın. Susamlara bulanmış halkaları fırın tepsisine dizip 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Servis tabaklarına dizip çayın kahvenin yanında ikram edin.