



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇÖREK

Fevziye Sürmeli

2 su bardağı ılık süt
1 paket yaş maya
1 su bardağı mısır özü yağı
3 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
Mahlep
İçi için;
1 su bardağı tahin
1 su bardağı toz şeker

Mayayı ılık sütte eritin. Diğer malzemeleri ekleyip yoğurun. Kabarıncaya kadar mayalanmaya bırakın. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Yemek tabağı büyüklüğünde açılın. Hamurun üzerine tahin sürün. Toz şekeri serpin. Rulo haline getirin. 4 parmak genişliğinde kesin. Yağlı fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında pişirin.

