



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU ÇESTİR KURABIYE

250 gr margarin
1 paket labne peynir (200 gr)
4 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 adet yumurtanın sarısı
2 yemek kaşığı çörekotu

Oda sıcaklığında yumuşamış margarini yoğurma kabına aktarın. Labne peyniri ve tuzu ilave ettikten sonra unu da azar azar katarak yoğurmaya başlayın. Unun tamamını yedirerek elde ettiğiniz yumuşak hamurun üzerini nemli bezle örterek 20 dk dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp parçalardan parmak kalınlığında rulolar yapın. Hazırladığınız ruloların uçlarını birleştirerek simit şeklini verin ve yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Bütün simitleri aynı şekilde tepsiye dizip üzerlerine fırça yardımıyla yumurta sarısı sürdükten sonra çörekotu serpiştirin. 5 dakika önceden 175 dereceye ayarladığınız fırında 30 dakika pişirip çıkarın. Sıcak ya da ılık olarak servis yapın.