



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİYARBAKIR ÇÖREĞİ

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

- 1 kg un
- 40 gr kara çörekotu
- 10 gr mahlep
- 50 gr mayana
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı karanfil
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 2 çorba kaşığı tuz
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 tane yumurta
- 4 kaşık yağ

Tüm malzeme un ile karıştırılarak iyice yoğrulur.
Hamur kıvamını alıncaya kadar un veya süt ilave edilir.
Sıcak bir ortamda üstü kapalı olarak 6 saat bekletilir.
Şekil verilerek ve üstü çatal, fincan, yüksük, bıçak veya tahta çiçekli kalıpla süslenir. tepsiye dizilir.
Üstüne yumurta sürülür ve fırınlanır.

