



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİYARBAKIR ÇÖREĞİ

1 bardak ılık süt
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı tereyağı
5 bardak un
1 çorba kaşığı toz şeker
1 bardak erimiş tereyağı
Yarım çorba kaşığı çörekotu
Yarım paket yaşmaya
Yarım çorba kaşığı Mahlep

Mayamızı ılık sütte eritiniz. Tüm hamur malzemelerin yoğurunuz, kıvamı kulak memesi gibi olan bir hamur yapınız. Hamurunuzun üzerine temiz bez örtünüz. Ilık ortamda bir saat mayalanması için bekletiniz. Fırınınızı ısıtınız. Hamurunuzdan ince çubuklar yapınız. Zevkinize göre dört adet çubuktan iki adet sağa, iki adet sola olarak saç örgüsü yapabilirsiniz. Ya da çubukları gül böreği gibi dolayabilirsiniz ve ya dikdörtgen parçalarda hazırlayabilirsiniz. Üzerlerine yumurta sarısı sürünüz, isterseniz susam, çörek otu serpebilirsiniz. Isıttığınız fırına atıp, üzerleri pembeleşinceye kadar pişiriniz.