



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİYARBAKIR ÇÖREĞİ

- 2 kilo un
- 2 paket margarin
- 1 kilo süt
- 2 paket maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı çörekotu
- Yarım çay kaşığı karanfil
- 1 yemek kaşığı maya
- Yarım çay kaşığı mahlep
- Üzeri için:
- 1 tane yumurta
- 1 paket susam

Unu eleyerek bir kaba koyun ortasını açıp tüm malzemeleri katın sütü ılık edip ilave edin iyece yoğurun üzerini kapatıp ekşimeye bırakın kabardıktan sonra küçük parçalar haline getirip şekide görüldüğü gibi kesip şekil vererek tepsiye dizin üzerine yumurta susam sürüp önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin
