



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## EBECİK ÇÖREĞİ

1 paket çabuk maya  
1 ay bardağı sıvıyağ  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz  
1,5 su bardađı su  
Alabildiđi kadar un  
Ara katlar için:  
3 orba kaşığı tereyağı

Hamur malzemesiyle yumuşağa yakın bir hamur yapılır. Üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Sonra hamur 8 eşit parçaya ayrılır. Her biri parmak uçlarıyla tatlı tabağı kadar açılır. Yüzeylerine eritilmiş tereyağı sürülür ve 5 dakika dinlendirilir. Üst üste konur. Gene parmak uçlarıyla olabildiğince büyük açılır. Su bardağı ağzıyla yuvarlak kesilir. Yanmaz tava ocağa konur, ısınınca çörekler konur bir yüzü kızarıncı diğer yüzü çevrilir.