



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKONOMİK ÇÖREK

Emine Beder

1 yumurta (akı içine, sarısı üzerine)
1 su bardağı sıvı yağ
1/2 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
Alabildiğince un
Tuz
Susam

Büyükçe bir kaba yumurta akını, yağı ve yoğurdu alalım. Unu azar azar ilave edelim. Tuzunu ayarlayalım. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek un ilave edelim ve yoğuralım. Küçük simit şekli verelim. Yumurta sarısı sürerek yağlanmış tepsiye dizelim. Üzerine susam serpeyim. Önceden ısıtılmış fırında pişirelim.

