



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEVREK ÇÖREKLER

250 gr margarin
1 Çay bardağı sıvıyağ
3 Yemek kaşığı çörekotu
2 yemek kaşığı toz şeker
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Paket kabartma tozu
1 adet Yumurta (akı içine sarısı üzerine)
Aldığı kadar un

Oda sıcaklığında yumuşamış margarin, sıvıyağ, yumurta akı ve diğer malzemeleri de ekleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun. Hamur artık elinize yapışmamalı. Ben 5 su bardağı kadar kullandım. Hamuru silindir haline getirip bıçak yardımıyla verev kesip tepsiye yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 180 derecede çöreklerinizin rengi beyazdan pembeye dönene dek 20-25 dk pişirin.

