



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALKA ÇÖREK

Malzemeler:

1 su bardağı erimiş tereyağı
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı kuru maya yada yarım yaş maya
4 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı şeker
Aldığı kadar un
1 adet yumurta (sarısı ve akı)
Çörek otu
Susam

1 su bardağı ılık suyun içine 1 tatlı kaşığı kuru mayayı ya da yaş mayayı ve 1 çorba kaşığı şekerini koyun, erimesini bekleyin. Daha sonra bütün malzemeleri karıştırın ve aldığı kadar unla kulak memesi kıvamında hamur yoğurun. 1 saat dolapta dinlendirin. Şekil verin, yumurta akına ya da sarısına bulayıp susamla ya da çörek otuyla süsleyin. Isıtılmış fırında 180 derecede pişirin.