



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İFTİR (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

1 kg. un
1 paket margarin
1 paket yedi türlü baharat
1 kibrit kutusu maya
1 bardak şeker
2 adet yumurta
1 bardak süt
Susam
Çörekotu

Unun ortası açılır. İçine şeker, süt, yumuşatılmış margarin, baharat ve maya konulur. Mayalanması için yarım saat bekletilir. Mayası gelen hamur 20 parçaya ayrılarak bezelere ayrılır. Her bezi 1,5 cm. kalınlığında açılarak üzerine yumurta sarısı sürülür ve susam, çörekotu karışımı serpilir. Yağlanmış tepsiye dizilerek kızarıncaya kadar pişirilir. (Fırın veya tandırda)

Not: Bu çörek çok uzun süre bozulmadan saklanabilir.