



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISIRGANOTLU ÇÖREK

200 gr. un  
2 yumurta  
1 kahve fincanı sıvı yağ  
125 gr. margarin  
Yeterince tuz  
1/2 paket kabartma tozu  
4 çay kaşığı anason  
1 tutam ısırganotu

Kabartma tozu karıştırılarak elenmiş unun ortasına yumuşak haldeki margarini, yumurta aklarını, tuzu, dövülmüş anasonları ısırganotunu ve sütü ilave ederek iyice yoğurun. Yarım saat buzdolabında dinlendirin. Dinlendirilmiş hamuru merdane yardımı ile yarım cm. kalınlığında açın ve istediğini şekilde kesin. Su bardağının ağız kısmı ile kesebilirsiniz. Çörekleri yağlanmış veya pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine aralıklarla dizin üzerine yumurta sarılarını sürün. 200 dereceye ısıtılmış fırının orta katında 20 [?] 25 dk. kadar fırınlayın.

