



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALIÇUNYA

1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı yoğurt
1/2 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
Yarım paket toz maya
Alabildiği kadar un
İç i için:
400 gr. tatlı lor
1 tatlı kaşığı tepeleme tarçın
1 çay bardağı toz şeker

Önce ılık sütte maya eritilir. Diğer malzemeler ve alabildiğine un karıştırılıp ekmek hamuru kıvamında bir hamur yapılır. 20 dakika dinlendirilir. Tatlı lor, tarçın, toz şeker ayrı bir yerde karıştırılır. Hamurlar yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp elle yassılaştırılarak ortasına bir çorba kaşığı iç malzeme konur, dört kenarı zarf gibi kapatılır. Üzerine yumurta sarısı sürülerek 180 derece önceden ısıtılmış fırına verilir.