



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEFİRLİ ÇÖREK

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 1 Çay Bardağı
Kefir 2 Su Bardağı
Un 4 Su Bardağı
Kekik 2 Dal
Çörekotu 1 Çorba Kaşığı
Kişniş 1 Çorba Kaşığı
Pul Kırmızıbiber 1 Çay Kaşığı
Yağlı İnek Sütü 1 Su Bardağı
Yumurta 2 Adet
Yeşil Zeytin 1.5 Su Bardağı
Yaş Maya (gram) 40 Gram

Mayayı ılık sütte eritin. Unu geniş bir kaba alıp ortasını havuz gibi açın. Mayalı süt, yumurta, zeytinyağı ve kefir ekleyip karıştırın. Kekik, pulbiber, çörekotu, kişniş ve çekirdekleri çıkmış zeytin ilave edip karıştırın. Tepsie COOK Kesilmiş Yağlı Pişirme Kağıdı serip hamuru tepsie alın. Elinizle yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri hafif kızarana dek pişirin. Dilediğiniz şekilde süsleyip ılık olarak servis edin.

