



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİLİCE ÇÖREĞİ

50 gr yaş maya
1 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı teryağı
1 tatlı kaşığı mahlep
1 çorba kaşığı çörekotu
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı rezene
1 çay kaşığı tuz
4 su bardağı un
1 adet yumurta sarısı

Unun ortası havuz gibi açılır, maya ve ılık süt konulup 4-5 dakika bekledikten sonra bütün malzemeler katılarak kulak memesi kıvamında hamur elde edilir.

Hamur 45 dakika dinlenir ve hamura çörek şekli verilir, üzerine yumurta sarısı sürülüp 20-25 dakika dinlenir. Daha sonra 200°C lik fırında kızarana kadar 20-25 dakika pişirilip ılık servis edilir.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 29.05.2015