



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİLİÇE ÇÖREĞİ (MARDİN)

2 kg un  
400 ml süt  
720 gram toz şeker  
1 paket oda ısısında tereyağı  
1 yemek kaşığı yenibahar  
Birer tutam mahlep ve rezene  
1 paket vanilya  
2 adet (80 gram) yaş maya  
Üzeri için:  
2 adet yumurta sarısı  
Ceviz  
Kabak çekirdeği  
Susam

Süt, toz şeker ve tereyağını bir tencereye aldıktan sonra ocağa koyup ısıtın. Üzerine baharatları ilave edip altını kapatın. Baharatların kokusu daha da belirgin olsun diye bir kaç dakika demlendirin.

Ilıdıktan sonra süte un ilave edip bir yoğurma kabına alın. Yarım su bardağı kadar ılık suyla mayayı eritip hamura ekleyin ve yoğurun. Ardından kıvam alana kadar su ilave edip yoğurmaya devam edin. Kıvamını alan hamuru 30 dakika dinlendirin.

Hamurdan yumruk büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, ceviz, kabak çekirdeği ve susamla süsleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin ve dinlendirip servis yapın.