



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMYONLU VE ANASONLU ÇÖREKLER

125 gram margarin
1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
2 tatlı kaşığı anason
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un
Üzerine:
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu (arzuya göre)

Oda sıcaklığındaki margarin, zeytinyağı, yoğurt, kabartma tozu, tuz, 2 adet yumurta akı ve birinin sarısını bir kaba alın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek un ilave edip, iyice yoğurun. Hamuru ikiye ayırın. Yarisına anason, diğer yarisına kimyon ekleyip ayrı ayrı tekrar yoğurun. Çöreklerin bir kısmını yuvarlak, bir kısmını da örgü şeklinde hazırlayıp, yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

