



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KLİÇE (MARDİN)

1 kg un
250 gr tereyağı
250 gr şeker
250 gr süt
10'ar gr. çekilmiş anason, mahlep, tarçın, kabartma tozu ve mayası.

Şeker sütün içinde eritilir. Hazırlanan karışım geniş leğende un, baharat ve yağla beraber iyice yoğrulur. Daha sonra hamur dinlenmeye bırakılır. Kabarıp kıvamını aldıktan sonra şekillendirilerek (simit ya da tepside bademlendirilerek) yağlanan tepsilere itina ile dizilir. Üzerlerine yumurta sürülerek fırına verilir. 35-45 dakika kadar pişirilen çörekler soğumaya bırakılır.

Not: Şeker, yağ, un ve baharat karışımından müteşekkil çörek, genelde vefat eden kişilerin mevlüdün de dağıtılmak üzere hazırlanır ya da bayram günü özellikle peynir eşliğinde yenir.