



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUMRULAR ÇÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

1 kg organik buğday unu
400 gram süt
40 gram yaş maya
350 gram toz şeker
3 adet yumurta (1 yumurta sarısı üzerine sürmek için)
250 gram tereyağı
1 çay kaşığı mahlep
1 adet nohut büyüklüğünde damla sakızı

Sütü ılıtın. Mayayı ve 1 tatlı kaşığı toz şekeri ekleyin. 5-7 dakika kabarana dek bekletin. Damla sakızı hariç diğer malzemeyi ekleyin. Damla sakızını bir çay kaşığı toz şekerle havanda dövün ve ekleyin. İyice karıştırın. Mayalanması için 1 saat kadar üzerine mutfak bezi örterek oda sıcaklığında bekletin. Dilediğiniz şekli verip, fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Üzerine yumurta sarısını biraz sulandırarak sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20-25 dakika pişirin.

