



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ ÇÖREK (DİYET)

24 adet

1 su bardağı süt

1 su bardağı sıvıyağ

Yarım paket eritilmiş margarin

Yarım su bardağı tozşeker

1 adet yumurtanın sarısı

1 tatlı kaşığı tuz

1 paket kabartma tozu

1 tatlı kaşığı mahlep

Alabildiğince un

Üzerine:

1 adet yumurtanın akı

Susam

Süt, 1 su bardağı sıvıyağ, yumurta sarısı, yarım su bardağı tozşeker, margarin, tuz, kabartma tozu, 1 tatlı kaşığı mahlep ve aldığı kadar unu derin bir kaptaki karıştırın. İyice yoğurup, 15 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparın. Elinizle yassılaştırıp, önce yumurta akına sonra susama batırın. Hafifçe yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Servis yapın.