



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAHLEPLİ ÇÖREK

150 gr margarin  
1 çay bardağı yoğurt  
2 yemek kaşığı toz şeker  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı mahlep  
1 tatlı kaşığı karbonat  
1 tatlı kaşığı tuz  
2,5-3 su bardağı un

Margarini, şekerini, yoğurdu ve yumurtayı bir çatal yardımıyla çırpın. Mahlebi, karbonatı ve tuzu ekleyin. Yumuşamış sanayağı ve unu da ilave ettikten sonra, elinize yapışmayan ama yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurdan parçalar koparıp, şeritler yapın ve her bir şeridi bir ucunun etrafında çevirerek spiraller elde edin. Spiral şeklini verdiğiniz çörekler, yağlanmış veya yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısını sürüp çörekotu serpin ve 180 derecede ısıtılmış fırına verin. Yaklaşık yarım saatte pişecektir.

