



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MAHLEPLİ ÇÖREK

Yarım paket margarin
1 kahve fincanı sıvıyağ
2 çorba kaşığı yoğurt
125 gr peynir
1 çorba kaşığı mahlep
1 çay kaşığı karbonat
3 su bardağı un
1 yumurtanın sarısı
Üzeri için, çörekotu, susam, kırmızı biber

Peyniri rendeleyin, margarin, sıvıyağ ve yoğurtla karıştırın. Una mahlep ve karbonat katıp karıştırın. Peynirli karışıma ilav edip hamur yapın, 15 dakika dinlendirin. Süre sonunda merdaneyle hamuru açıp bradakla yuvarlak kesip, yağlanmış fırın tepsisine dizin, üzerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu, kırmızıbiber, serpererek orta ateşli fırında pişirin.