



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLEPLİ ÇÖREK

Malzemeler:

- 500 gram un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 çay bardağı ay çiçek yağı
- 1 paket (40 gram) yaş maya
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı mahlep
- Bir miktar fındık ve susam
- 1 adet yumurtanın sarısı

Hazırlanışı:

Ufak bir kaba 1 su bardağı ılık suyu, mayayı, toz şekerini koyup kabarmasını bekleyin. Elenmiş unun ortasına bir çukur açıp, mayalı su ve diğer malzemelerin hepsini ilave edip, yoğurun. 10 dakika dinlendirdiğiniz hamuru 6 bezeye ayırın. Hamurun çok yumuşak olmasına özen gösterin. Saç örgüsü yapıp, üstüne yumurta sarısı sürdükten sonra, kırılmış fındık ve susam serpip, 180 dereceye ayarladığınız fırında üstü kızarıncaya kadar pişirin.