



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAHLEPLİ DİYARBAKIR ÇÖREĞİ

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1,5 Yemek Kaşığı çörekotu
- 1 Litre süt
- 0,5 Çay Bardağı zeytinyağı
- 1 Adet yumurta sarısı (üzeri için )
- 1 Yemek Kaşığı mahlep
- 1 Paket sana hamurışı (oda sıcaklığında)
- 1 Paket yaş maya

Mayayı ılık sütte eritin. Bütün malzemeleri geniş bir kaptaki karıştırın ve aldığı kadar un ile yoğurun. Kabın üzerini ıslak bir bez ile örtün ve hamur mayalanıp iyice kabarıncaya kadar bekletin. Hamurdan bir parça alıp elinizle uzun bir dikdörtgen elde edin ve bıçak yardımıyla eğişik dikdörtgenler elde edecek şekilde yan, yan parçalar kesin ya da istediğiniz başka bir şekilde yapabilirsiniz. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında iyice kızarıncaya kadar pişirin.

---