



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAHLEPLİ KIŞ ÇÖREĞİ

1 paket yaş maya  
1 tatlı kaşığı mahlep  
Yarım paket tereyağı  
2 çorba kaşığı pudra şekeri  
1 su bardağı süt  
1 adet yumurta  
1 fiske tuz  
Alabildiği kadar un  
İçi için:  
1 kase marmelat

Tereyağı eritilir, ılıtılır. Ilık süt, pudra şekeri ve maya iyice eritilir. Üzerine tereyağı, yumurta beyazı, mahlep tuz ve kulak memesi kıvamına gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Sonra küçük limon kadar parçalar alınır. Elle oval şekilde açılır. Uzunlamasına marmelat konur ve sıkı olmayan bir rulo yapılır. Rulo, gül börek gibi kendi etrafında sarılır, yağlanmış tepsiye konur. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.