



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ SADE ÇÖREK

5 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2-3 su bardağı un
1.5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı mahlep
Üzeri için:
1 adet yumurta akı
Susam, çörekotu

Derin bir kabın içinde ılık sütü ve mayayı karıştırın. Üzerine 3 çorba kaşığı kadar un serpin ve kabarıncaya kadar 10 dakika bekletin. Üzerine şeker, tereyağı, mahlep, kalan unu ekleyip yoğurmaya başlayın. Yumuşak mayalı bir hamur hazırlayıp 30 dakika üzeri kapalı olarak kabarması için bekleyin. Daha sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp simit şekli verin ve tepsiye dizin. Üzerine yumurta akı sürüp bolca susam serpin. Tepside 20 dakika kadar biraz kabarmasını bekleyin ve 200 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca ortasından ikiye bölüp, kaşar peyniri dilimlerini arasına yerleştirip ikram edebilirsiniz.