



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ SARMAL ÇÖREK

50 gr margarin
1 yemek kaşığı mahlep
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
Aldığı kadar un
1 tatlı kaşığı kakao
1 çay bardağı süt
1 yemek kaşığı maya

Margarini küçük parçalara ayırın, maya, şeker ve tuzla birlikte süte ekleyip karıştırın.
Undan ½ su bardağı kadarını ayırın ve geri kalanını karışıma ekleyip yoğurun.
Hamuru iyice yoğurduktan sonra üstünü örtün ve mayalanmasını bekleyin.
Mayalanan hamuru 4 parçaya ayırın ve merdane ile yarım cm kalınlığında açın.
Açtığınız hamuru üzerini yağlayın şeker ve mahlepi serpin.
Hamuru rulo şeklinde sarıp tepsiye diziyoruz
Üzerlerine tepside hafif bastırıp inceltin ve bu şekilde 40 dakika bekletin.
250 C°'ye ayarlı fırında 5-10 dakika pişirin soğumaya bırakın.
Soğuduktan sonra servis edin.

