



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANDALİNALI ÇÖREK

### MALZEMESİ

- 3,5 Su bardağı un
- 1 Küçük paket margarin, (125 gramlık)
- 1 Su bardağı şeker
- 1 Büyük mandalının suyu ve kabuğunun rendesi
- 2 Adet yumurta (yarısı içine, yarısı üzerine),
- 1 Çay kaşığı karbonat
- Biraz susam.

### YAPILIŞI

- 1 Karbonatla elenmiş unun ortasını açınız.
- 2 Erimiş yağı, şekeri, mandolin suyunu ve çarpılmış yumurtayı ilâve ederek hamur yapınız.
- 3 Hamuru, yağlanmış bir tepsiye, 1 cm. kalınlığında seriniz.
- 4 Biraz ayrılan çırpılmış yumurtayı üzerine sürünüz ve susam serperek orta hararetli fırında pişiriniz.
- 5 İstenilen şekilde keserek servis yapınız.