



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI SADE ÇÖREK

- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı çörekotu
- 1 su bardağı ılık su
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 2 tane yumurta
- 1 Paket Sana Hamurışı

Yaş maya, ılık süt ve ılık suyu iyice karıstıralım. Yaęimizi, sekeri ,yumurta aklarını , tuzumuzu ve unumuzu katıp iyice karıstıralım mayalanması için 15 dk bekletelim sonra şekil verip yumurtaların sarısında corekotunu surup yağlanmış tepsimize dizelim ve fırınımızda pişirelim.