



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYIS OTLU ÇÖREK

1 yemek kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 su bardağı ılık süt
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
14 yemek kaşığı un
50 gr margarin
Yarım demet maydonoz
25 gr mayıs otu

Kuru mayayı tozşeker ve sütle karıştırıp 5 dakika bekletin. Yumurta, margarin ve tuzu katıp karıştırın. Unu da ekleyip ele yapışmayan yumuşak bir hamur hazırlayın. Üzerini temiz bir bezle örtüp 30 dakika mayalanmak üzere bırakın. Mayıs otunu ince kıyıp hamura karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Elinizle şekil verip yağladığınız fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üstleri pembeleşene kadar pişirin.