



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEVLİT ÇÖREĞİ (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

Un
Şeker
Yağ
Tarçın
Yenibahar
Anason
Mahlep
Üzeri için;
Yumurta
Susam

Bütün malzemeler karıştırılıp şekil verilen hamur 35-40 dk. dinlenmeye bırakılır.
Dinlenip şişen hamurun üzerine yumurta sürülür ve susam eklenerek fırına atılır üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Not: Çöreğin bir Süryani geleneği olduğunu, zamanla Müslümanların da bu çöreği yaptıklarını ve genellikle taziyelerde dağıttıkları bilinmekte.

