



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PASTANE USULÜ ÇÖREK

### Malzemeler:

2 çay bardağı yoğurt, küçük çay bardağı olsun.

50 gram yumuşak margarin

1 tatlı kaşığı mahlep

1 çay kaşığı şeker

1 çay kaşığı tuz

1 paket kabartma tozu

3 su bardağı un

Üzeri için 1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı çörek otu.

### Yapılışı:

Bir kabin içine yoğurdu yumuşak margarin tuz şeker mahlep, hepsini çırpınız unu kabartma tozunu eleyerek karıştırınız. Yumuşak bir hamur elde edeceksiniz. Hazırlanmış olan bu hamurdan ceviz büyüklüğünde hamur koparınız. Elinizle 5 cm kadar şeritler yapınız. U şekline getirip örebilirsiniz fakat dilerseniz başka şekilde verebilirsiniz. Yağlanmış tepsiye dizin ve üstüne yumurta sarısını sürün. 165 c'de 25 dakika pişiriniz. Çörekleriniz hazır. Bu çörekler uzun süre kalsa bile lezzetinden bir şey kaybetmiyor.

<https://www.koseminderi.com/pastane-usulu-corek/>

---