



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEKMEZLİ ÇÖREK

20 gram yaş maya  
1 yumurta  
1 ay bardağı ılık süt  
1 orba kaşığı Őeker  
1 ay kaşığı tuz  
2 su bardağı un  
1 orba kaşığı tereyağı  
1 ay bardağı sıvı yağı  
1 ay kaşığı mahlep  
zeri için:  
1 su bardağı sıcak su  
3 orba kaşığı pekmez

Hamur yoğurma kabının içine ılık süt ve yaş mayayı ezip 5 dakika bekletin. zerine diğer malzemeleri ekleyip yumuŐak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirmeniz yeterlidir. Hamurdan yuvarlak halkalar yapın ve sulu pekmez karıŐımına bulayıp tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 30 dakika piŐirip çıkartın ve servis tabağına dizin. Hem sıcak hem de soğuk olarak yenebilen enfes bir çörek oluyor.