



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI ÇÖREK

1 su bardağı eritilmiş margarin
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
5 yumurta
1 çay kaşığı karbonat (veya 1 kabartma tozu)
Damla sakızı
Karanfil
Aldığı kadar un

Şeker ve yumurta iyice çırpılır. Yoğurt ilave edilerek biraz daha çırpılıp yağ ilave edilir. Dövmüş karanfil damla sakızı karıştırılır. Kabartma tozu ve un ilave edilerek kek hamuru gibi koyu kıvamlı bir hamur elde edilir. Yağlayıp biraz unlanmış tepsiye dökülür. Tepsideki hamur ıslak elle biraz düzeltilir. Önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Bir bıçak sokularak pişip pişmediği kontrol edilir. Pişmişse çıkartılır.

Not: Damla sakızı ile karanfillerin yuvarlak kısımları havanda dövülür (karanfillerin sapları ayrılıp atılır).