



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKER ÇÖREK

- 1 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 2 çorba kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 su bardağı un
- 1,5 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- İçi için:
- 4 çorba kaşığı tahin
- 1 su bardağı şeker
- 4 çorba kaşığı susam
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz

Derin bir kabın içinde yumurta, un, şeker, tereyağı, mahlep ve kabartma tozunu birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur hazırlayıp 5 dakika üzeri kapalı olarak bekleyin. Daha sonra hamuru 2 beze yapın. Bu hamuru unlanmış zeminde açıp yuvarlaklar şeklinde kesin. İç malzemeyi istediğiniz gibi koyup sarın ve ince dilimler halin de sarıp fırın tepsisine dizin. Bu şekilde 20 dakikada tepsi mayası gelinceye kadar bekletin sonra üzerine yumurta akı sarısı sürüp biraz şeker serpin. 200 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca biraz ılıtıp servis tabağına alıp çayın yanında ikram edin.