



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER ÇÖREKLER

1 yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
1 paket karbonat
1 çay bardağı tahin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı şeker
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 su bardağı süt
Aldığı kadar un
Üzeri için:
Renkli şekerler ve çiğ krema

Yoğurma kabında yumurta sarısı, kuru maya, yoğurt, tahin, sıvı yağ ve şekeri iyice karıştırıp yoğurmaya başlayın. Üzerine karbonat ve biraz un ekleyin. Yumuşak, ele yapışmayan bir hamur oluncaya dek ılık süt ve un ilave edip yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın, ortasını elinizle delerek simit gibi hazırlayın. Kağıt yayılmış fırın tepsisine dizin. 180 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Daha sonra çiğ kremayı ısıtıp üzerine dökün ve renkli şekerleri serpin ılık ya da soğuk ikram edin.