



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ ÇÖREK

500 gr. un
15 gr. mahlep
30 gr. maya
1/2 bardak süt
100 gr. pudra şekeri
3 yumurta
Bir fiske tuz
1/2 çay kaşığı dövülmüş toz sakız
100 gr. tereyağı

Mayayı 3 çorba kaşığı süt ile bir kap içinde eziniz.

100 gr. un ilâve ediniz. Karıştırınız.

Üzerine bir kapak örterek ılık bir yerde üretiniz.

400 gr. un hamur tahtasına eleyiniz.

Ortasını açınız. Kenar kısımlarını 120 gr. pudra şekeri 15 gr. mahlep, yarım çay kaşığı doğulmuş sakız ve tuz serpiniz.

Ortasına 120 gr. eritilmiş tereyağı ve 2 yumurta ilâve ediniz.

Ortasına konan yağ ve yumurtayı el ile ezerek iyice birbirine yediriniz.

Kabarmış olan mayayı hamurun ortasına koyunuz

Kenarlarındaki unları da toplayarak bir hamur yapınız.

Üzerine nemli bez örtünüz. Ilık bir yerde tekrar mayalanmasını bekleyiniz.

Un serpilmiş hamur tahtası üzerine alarak bir yumurta büyüklüğünde eşit parçalara ayırınız.

Avuç arasında düzgün yuvarlaklar yapınız.

Hamur tahtası üzerinde yuvarladığınız hamurları yassılatınız.

Yağlanmış tepsiye diziniz. Aralıklı olarak üzerlerine yumurta sarısı sürünüz.

Orta ısı dereceli fırında pişiriniz.