



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKİLLİ ÇÖREKLER

2 adet yumurta (1 tanesinin sarısı üzeri için ayrılacak)

1 paket margarin

1 çay kaşığı yoğurt

2-3 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1 paket kabartma tozu

1 yemek kaşığı çörekotu

Bir yoğurma kabının içine unu koyun ve ortasını açıp yoğurt, oda sıcaklığındaki margarin ve yumurtaları kırın. Kabartma tozunu ve tuzu unun üzerine serpin. Hepsini birlikte iyice yoğurun. Dilediğiniz şekilleri vererek, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine bir yumurtanın sarısını fırça ile sürün ve çörekotu ile süsleyip önceden ısıttığınız 180 derecelik fırına sürün. Üzerleri kızarana kadar pişirip servis edin.