



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİRKELİ GEVREK

- 1 yumurta
- 2.5 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1 çorba kaşığı sirke
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 4 çorba kaşığı çörekotu

Şeker, tereyağı, zeytinyağı, sirke ve yumurta akını ılık suyla karıştırın. Üzerine azar azar un ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin, 30 dakika dinlendirin. Hamurdan parçalar kopartıp dilediğiniz şekli verin. Üzerine yumurta sarısı sürün, çörekotu serpin. 200 derecedeki fırında pişirin.
