



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAM VE ÇÖREKOTU MANTOLU BATON ÇÖREK

1 su bardağı eritilmiş margarin
3 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
3 kahve fincanı mısır unu
4 kahve fincanı beyaz un
Birkaç dal ince doğranmış dereotu
Birkaç dal ince doğranmış maydanoz
Beyaz peynir
1 paket kabartma tozu
Susam
Çörekotu

Derin bir kap içine yumurtalar kırılıp tuz ile güzelce çırpılır, yağ eklenir çırpmaya devam edilir. Sırası ile dereotu, maydanoz, peynir eklenip karıştırılır.
Mısır unu, beyaz un, kabartma tozu ilave edilip karıştırılır.
Yağlanan baton kek kalıbı susam ve çörekotu ile kaplanır, üzerine hamur dökülüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirilir.