



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI GEVREK ÇÖREK

3 su bardağı kepekli un
200 gram tereyağı
2 yumurta akı
1 çay bardağı susam
1 tatlı kaşığı mahlep
1,5 çay bardağı pudra şekeri
2 paket vanilya

Öncelikle yağı, unu bir kabın içinde ufalayın. İçine yumurta akını, şekeri ve vanilyayı ekleyip harmanlayın. Kalıplar varsa onların içine susam koyun. Üzerine hamurdan bastırıp şekilli çörekleri tepsiye ters kapatın. Kalıbı çekin ve çörekleri tepsiye dizin. 180 derecede güzelce pişirin.

