



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ÇÖREK

2 su bardağı un
1 su bardağı şeker
2 su bardağı süt
1 çay kaşığı karbonat
2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı damla sakızı
Susam

Sütü şeker ile kaynatın. Unu, karbonatı, yumurta ve sıvı yağı karıştırıp sütlü şeker ile hamur yapın. İyice dövülmüş damla sakızını da katın. Yağlanmış tepsiye dökün, üzerine çırpılmış yumurta sürün. Bolca susam döküp, fırına verin.