



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI MİNİK ÇÖREKLER

150 gr margarin
500 gr un
1 paket kuru maya
Tuz
Yarım cay bardağı şeker
1 cay bardağı süt
1 tane yumurta
1 kahve kasığı tarçın
Yarım cay bardağı şeker
1 yemek kasığı süt
1 adet yumurta sarısı
İsteğe göre pudra şekeri

Un, maya, şeker ve tuzu bir kaba içine alın.
Süt, margarin ve yumurtayı da ilave edip kulak memesi yumuşaklığında bir hamurun yogurun.
Üzerini örtüp 30-40 dakika mayalandırın.
Hamuru iki eşit bezeye ayırın.
Dinlenen hamuru ister yuvarlak ister dikdörtgen şeklinde acın.
İç malzemesinde yazdığım yağı eritin şekeri ve tarçını da katıp hamurun her yerine güzelce yayın.
Rulo şeklinde sarın verovineüçgen şekilde kesin.
Ruloların üzerine bir kasığın yada kepcenin sapı ile (yuvarlak olacak) iyice bastırın.
Yağlı kâğıt serilmiş tepsiye dizin 15 dakika daha mayalandırın.
1 yumurta sarısına 1 yemek kasığı süt karıştırıp çöreklerin üzerine sürün.
175 derecede üzerleri kızarana kadar pişirin.