



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATİL ÇÖREKLERİ

- 1 ay bardağı kavrulmuş susam
- 1 orba kaşığı şeker
- 1 orba kaşığı sirke
- 2 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 yumurta
- 2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 4 orba kaşığı tereyağı

Hamuru yoğurmak için şeker, tereyağı, zeytinyağı, sirke ve yumurtanın akını ılık suyla birlikte karıştırın. Üzerine yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Bu hamuru 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiş hamurları tepsiye dizin. Öncelikle yumurtanın sarısını sürüp daha sonra susama bulayın. Bu şekilde hazırlanan gevrekleri tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 25 dakika kadar pişirin.

