



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU ÇÖREK

MALZEMESİ

- 2 Yumurta
- 2,5 Su bardağı un
- 1 Küçük paket margarin
- 2 Çorba kaşığı süt
- 1 Kahve kaşığı tuz
- 1 Kahve kaşığı karbonat

YAPILIŞI

- 1 Karbonatla elenmiş unun ortasını açınız, yumuşamış margarini, çarpılmış yumurta akını, tuzu ve sütü ilâve ediniz.
- 2 Karıştırarak hamur yapınız.
- 3 Yarım saat dinlendiriniz.
- 4 Merdane ile yarım cm. kalınlığında açınız.
- 5 Dilediğiniz kalıplarla keserek yağlanmış tepsiye diziniz.
- 6 Üzerine yumurta sarısı sürünüz ve kızgın fırında pişiriniz.

Not: Arzu edildiği takdirde yumurta sarısı sürüldükten sonra üzerine çörekotu, kırmızı biber veya tane anason serpilebilir.
