



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU MİNİKLER

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı zeytinyağı
1 yumurta akı
150 g tereyağı
1 çay bardağı çörekotu
1 yemek toz şeker
1 tatlı kaşığı mahlep
1 paket kabartma tozu
3.5-4 su bardağı un
Tuz
Üzeri için:
Yumurta sarısı

Hamuru için, zeytinyağı ve yumurta akını geniş bir karıştırma kabında çırpın. Tereyağı, toz şeker, çörekotu, mahlep, kabartma tozu, un ve bir tutam kadar tuzu ilave edip pürüzsüz kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar kopartıp elinizle yuvarlayarak şekil verin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Soğuk servis yapın.

