



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAVAN ÇÖREK

1 paket yaş maya
2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım paket tereyağı
1 adet yumurta akı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı mahlep
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı susam

Tereyağı eritilir, ılıtılır. Yoğurma kabına maya süt ve şeker konur, parmak uçlarıyla karıştırılır. Sonra un dışındaki malzemeler eklenir. En son orta sertlikte kıvam alana kadar elenmiş un katılır. Hamur 1 saat dinlendirilir. Süre sonunda yarım limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır, üzerine hafifçe bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Yumurta sarısı sürülür, susam serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.