



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOLCU ÇÖREĞİ

Yarım paket margarin
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 çay kaşığı toz karanfil
1 çay kaşığı toz tarçın
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un

Margarin eritilir, ılıtılır. Yoğurma kabına yoğurt, margarin, yumurta, yumurtanın beyazı (sarısu üzeri için ayrılır) konur, parmak uçlarıyla iyice karıştırılır. Unlu kabartma tozu, karanfil, tarçın ve yumuşak bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 15 dakika dinlendirilir. Sonra limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır, biraz yassılaştırılır. Çörekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.