



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ VE AYRANLI ÇÖREKLER

450 gr un  
1 ay kaşığı toz zencefil  
100 g mararin  
75 g pudra řekeri  
250 ml ayran  
1 adet yumurta akı  
1 orba kaşığı 1 çorba kaşığı toz şeker  
1 imdik tuz

Büyük bir karıştırma kabına un, zencefil ve bir tutam tuzu karıştırın. Margarin ekleyin ve bir yuvarlak uçlu bir bıçak kullanarak karışımı ince ince kırıklar haline getirin ve sonra parmaklarınızı kullanın. Pudra şekeri ekleyin ve birleştirmek için karıştırın. Ortasını ve ayran ekleyin ve tekrar yoğurun. Top gibi hamur haline getirmek için ellerinizi kullanın. Pürüzsüz olana kadar yoğurun. Düz bir zeminde hamur açılır 6 -7 cm kareler halinde kesilir. Fırın tepsisine yerleştirilir, üzerlerine iyice çırpılmış yumurta akı sürülür ve toz şeker serpilir. 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Zencefil reçeli ve kaymak ile servis edebilirsiniz (isteğe göre).