



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## EZENTERELİ ÇÖREK



- 1 paket çabuk maya
- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 adet kesme şeker
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı anason
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- Üzeri için:
  - 1 adet yumurta sarısı

# Unla karıştırılmış maya yoğurma kabına konur. Kesme şeker, ılık süt, yoğurt, yumurta ve yumurta beyazı konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.

# Yumuşak tereyağı, tuz ve toplanana kadar un ilave ederek yoğrulur.

# Hamurun üzeri kapatılır. Yaklaşık yarım saat dinlendirilir.

# Süre sonunda anason ilave edilir. Dağılına kadar yoğrulur. Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına konur. 200 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirilir.

# Fırından çıktıktan sonra kare kare kesilir.

**Not:** Ezentereli Çörek Sivas'a ait bir tariftir. Ezentere "anason" anlamına gelir.