



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

DİYARBAKIR ÇÖREĞİ



- 1 Su bardağı ılık süt
- Yarım kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
- 1 Çorba kaşığı toz şeker
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- Yarım su bardağı eritilmiş margarin
- 1 Çorba kaşığı susam
- 1 Çorba kaşığı çörek otu
- 1 Çorba kaşığı mahlep
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- 1 Adet yumurta

- # Ilık süte maya ve şeker eklenir, iyice karıştırılır.
- # zerine bir miktar un eklenir yoğrulmaya başlanır.
- # Çörek otu, mahlep, tuz, susam katılır, biraz karıştırılır, zeytinyağı ve eritilmiş margarin eklenir.
- # rta katılıktaki bir hamur elde edene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur 1 saat dinlendirildikten sonra, merdane ile 1 parmak kalınlığında açılır. Çay tabağı büyüklüğünde kare parçalar bıçakla kesilir.
- # Yağlanmış fırın tepsisine dizilir, üzerine akı ve sarısı birlikte çırpılmış yumurta sürülür.
- # 185 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Not: Bu çörek Diyarbakir'da özel günler için, ikram olarak hazırlanır.