Mardin kiliçesi (kiliçe çöreği)

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
250 g	Tereyağı 1¼ su bardağı
250 g	Şeker 1½ su bardağı
258 g	Süt 1¼ su bardağı
230 g	Ayçiçek yağı 1¼ su bardağı
30 g	Kabartma tozu 6½ çay kaşığı
5 g	Çörek otu
5 g	Tarçın ¾ yemek kaşığı
5 g	Toz zencefil 1 yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Tereyağını eritin.
2. Un, eritilmiş tereyağı, şeker, süt, ayçiçek yağı, kabartma tozu, çörek otu, tarçın ve zencefili karıştırıp düzgün bir hamur olana kadar yoğurun.
3. Hamuru küçük toplara ayırın. Her topu serçe parmağı kalınlığında bir fitil yapıp uçlarını birleştirerek halka haline getirin ve tepsiye dizin.
4. 160 °C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.
   15 dk
5. Fırından çıkarıp yaklaşık 15 dakika soğumaya bırakın.
   15 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 776 (S. S. İpekyolu Kadın Çevre Kültür ve İşletme Kooperatifi)
tatname.com/tr/tarif/mardin-kilicesi