



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU PORTAKALLI ÇÖREK

125 gr margarin
1 su bardađ süt
2 adet yumurta
2 su bardađ tozşeker
4 su bardađ un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı tarçın
1 rendelenmiş portakal kabuđu
2 Adet armut

Geniş bir kaptaki sütü, şekerini, yumurtayı ve küp küp kesilmiş margarinini karıştırın.

Ardından yarım paket kabartma tozunu ilave edin.

Kabartma tozunu iyice karıştırdıktan sonra unu, tuzu ve tarçını ekleyin.

Yarım portakal kabuğunu rendenin küçük tarafı ile rendeleyin.

Malzemelerin üzerine ekleyin.

Tüm malzemeler özleşene dek karıştırın.

Armutların kabuğunu soyup, çekirdek yataklarını çıkarın.

Bir çatal yardımı ile ezerek püre haline getirin.

Bunu karışımın içine ekleyin ve iyice karıştırın.

Sonra bu karışımın kaşık kaşık alıp, fırın tepsisine koyun.

Fırından çıkardıktan sonra bir spatula yardımıyla çörekleri yerinden oynatıp, soğumaya bırakın.