



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÜZÜMLÜ ÇÖREK

- 1 su bardağı kaynar su
- 2 su bardağı kuru üzüm
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1/4 su bardağı erimiş margarin
- 1 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı pekmez
- 1 çırpılmış yumurta
- 1 bardak dövülmüş ceviz

Kaynar su üzümün üzerine dökülür, soğutulup suya süzülür. Kabartma tozu katılır. Az tuz, un karıştırılır. Margarin, pekmez, çırpılarak krema haline getirilir. İçine yumurta eklenir. Bu kremaya unlu ve üzümlü karışımda yedirilir. Ceviz ilave edilir. Yağlanmış unlanmış kalıpta 170° de pişirilir. Soğuduktan sonra kalıptan çıkarılır. 1 gece bekletilir, sonra dilimlenir.