



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FINDIKLI ÇÖREK MEYVELİ

Malzemeler

2 Su Bardağı Un
1 Kahve Fincanı Süt
Bir Tutam Yaş Maya
2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
100 gr. Margarin
1 Kase Dövülmüş
Fındık
2 Çorba Kaşığı Kuru
Üzüm
Marmelat ve Toz
Şeker

Yapılıs Tarifi

2 Su bardağı unu derin bir kaba alın. 1 kahve fincanı süt ilave edin. Bir tutam yaş mayayı ılık suda ezin. 2 çorba kaşığı sıvıyağ ve 100 gr. margarin ile beraber hamur yapın. Üzerine nemli bir bez örtüp, 1 saat bekletin. Hamuru ikiye bölün. Merdane ile açın. Üzerine dilediğiniz marmelattan sürün. Bol miktarda dövülmüş fındık serpin. 2 çorba kaşığı kuru üzümü yayın. Rulo biçiminde sarın. 2 Parmak eninde kesin. Tepsiye dizin. Toz şeker serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirip servis yapın.