



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI ÇÖREK

100 Gr Sana Hamurışı
0,5 Çay Bardağı tozşeker
1 Kahve Fincanı ılık süt
2 Çorba Kaşığı sıvıyağ
2 Çorba Kaşığı kuru üzüm
1 Tatlı Kaşığı kuru maya
2 Çorba Kaşığı üzüm pekmezi
2 Çorba Kaşığı susam
2 Şu Bardağı un
1 Su Bardağı fındık

1. UNU derin bir kaba alın. Daha sonra 1 kahve fincanı ılık süt ve kuru mayayı ilave edin. Sıvıyağı margarinle birlikte hamura ekleyip yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek 1 saat dinlendirin.
2. Hamuru ikiye bölün. Merdane ile açın. Üzerine üzüm pekmezi sürün. Pekmezin üzerine fındığı serpin. Susamı da serpiştirdikten sonra rulo biçiminde sarın. İki parmak eninde kesin. Daha sonra 20 dakika dinlendirin.
3. Kestiğiniz çörekleri tepsiye dizin. Üzerlerine tozşekeri serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında çöreklerin üzeri pembeleşene dek pişirin. Ardından fırından alıp ılık olarak servis yapın.