



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRANSIZ KAŞIK ÇÖREĞİ

Malzemeler: (Yaklaşık 20 adet çıkar)

200 gr un

1+1/2 çay kaşığı kabartma tozu

1/2 çay kaşığı tuz

1 yemek kaşığı pudra şekeri

1 yumurta

250 gr süt

Un, kabartma tozu, tuz ve şekeri eleyin. Ortasında bir çukur açıp, yumurta ve sütün yarısını koyarak düzgün bir hamur yapın. Kalan sütü de yavaş yavaş ekleyerek, hamuru kalınlaştırın. Kalın bir tavayı yağlayıp ateşe oturtun ve kızgınlığını, içine bir parça hamur atarak deneyin. Hamurdan kaşıkla parçalar alıp, tavaya atın ve üstünde kabarcıklar belirene, dek, 2 dakika, kızartıp, tahta paletle diğer yüzünü çevirin. Pişen çöreklerin soğumalarını önlemek için, bir havlunun arasına koyun ve hepsi piştiğinde, henüz soğumadan, tereyağı ve reçel, ya da bal ile sıcak sıcak servisini yapın.