



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK MEYVELİ SCONES

225 g un

55 g tereyağı

2 bardak karışık kuru meyveler

150 ml süt

Fırını 220 ° C'ye önceden ısıtın.

Unu bir kaseye alın, tereyağını koyup yoğurun.

Karışık meyveleri ekleyin ve karışımı yumuşak bir hamur haline getirmek için yeterli sütle karıştırın.

Çalışma yüzeyindeki hamuru 2,5 cm kalınlığında dikdörtgen şeklinde düzleştirin.

Önu fırın tepsisine aktarın ve 12 kareye bölün.

Fırında 15-20 dakika kadar ya da altın kahverengi pişirin.

Çörekleri bir miktar soğutmak için bir tel rafa aktarılır.

Reçelle servis yapılır.

