



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI REÇELLİ ÇÖREK

3 adet yumurta
3 bardak toz şeker
125 gr margarin
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Kayısı reçeli

Öncelikle malzemeleri bir kasede karıştırıyoruz. Yoğurduğumuz hamuru parçalara ayırıp oklava ile açıyoruz. Açtığımız hamuru bardak yardımıyla yuvarlaklara ayırıyoruz. Her çörek için 3 yuvarlak parçası ayırmalısınız bu yuvarlakların üst kısmına gelen yuvarlağa küçük bir yüzük yardımıyla 3 adet yuvarlak şekli yapıyorsunuz. Çöreklerin üstünü ve altını ayrı tepsilerde pişiriyorsunuz. Çörekler soğuduktan sonra arasına kayısı reçeli sürüyorsunuz ve çöreğiniz hazır.