



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMON KABUKLU TARÇINL YILBAŞI ÇÖREĞİ

- 5 subardağı Un
- 4 su bardağı ılık su
- 150 gr margarin
- 2 çay bardağı Tozşeker
- 2 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılır)
- 50 gr kuru maya
- 2 adet küçük baton kek
- 3 yemek kaşığı kakao
- 3 adet elma
- 2 adet portakal veya limon kabuğu rendesi
- 2 çay kaşığı tarçın
- 2 kahve fincan süt
- 2 çay bardağı Dövmüş fındık
- 2 çay bardağı Kuru üzüm
- 2 adet Ayrılan yumurtanın sarısı
- 3 çay bardağı file badem

Geniş bir kaptaki bütün malzemeler ile hamuru yoğurup mayalanması için üstünü örtüp mayalanmaya bırakın. İç malzemelerinden keki iyice ufalayın içine elmayı rendeleyip kuru üzümü kakaoyu tarçını dövülmüş fındığı portakal kabuğu rendesini ekleyip bu malzemeleri azar azar süt ekleyerek hamur haline getirin. Mayalanan hamurdan portakal büyüklüğünde koparıp merdane yardımıyla açıyoruz dört parçaya kesip içine iç malzemesini uzunca yuvarlayıp sarıyoruz ve yılbaşı ağacı şeklini veriyoruz. Yağlanmış tepsiye diziyoruz, üzerine ayırdığımız yumurta sarısını sürüp file badem serpiyoruz ve biraz daha fırında mayalanmasını bekliyoruz önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 40-45 dakika pişirilir.