



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU VANİLYALI ÇÖREK

Yuva Maya - 1 Paket - 42 gr.

Un 4,5 su bardağı - 440 gr.

Sıvı yağ 1/2 su bardağı - 90 gr.

Süt+su karışımı yarı yarıya 1 çay bardağı

Toz şeker 1 çay bardağı - 80 gr.

Yumurta 1 adet

Su 1 çay fincanı

Tuz

Mısır unu 5 yemek kaşığı - 75 gr.

Limon rendesi 1 adet

Toz şeker 1 çay bardağı - 80 gr.

Margarin 100 gr.

Hamur malzemeleri karıştırılarak yoğurulur ve mayalanmaya bırakılır. Mayalandıktan sonra hamur milföy hamuru kalınlığında açılır üzerine iç malzemesinden konularak, spatula yardımı ile yayılır. Bu işlemden sonra hamur rulo olarak sarılır ve 2 parmak kalınlığında dilimler halinde kesilir Tepsiyeye yatay olarak dizilir ve mayalanmaya bırakılır. Mayalandıktan sonra 180 derece fırında 15-20 dakika pişirilir.

İçi: Malzemelerin hepsi bir kaşık yardımı ile iyice karıştırılır biraz katı olursa limon damlatılabilir.