



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMLOR

Çöreği için;
50 gr kuru maya
100 gr sana yağı
1,5 su bardağı süt
Yarım su bardağı şeker
1 çay kaşığı tuz
Yarım kg un
Kreması için;
200 gr badem ezmesi
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt

Margarin eritilir, ısıtılmış süt ve maya eklenir. Şeker, su, un ilave edilir. 40 dakika mayalandırılır. Hamur 12 parçaya ayrılır, Yuvarlak şekil yapılır ve 35-40 dakika daha tepside bekletilir. 250 derece de 10 dakika pişirilir. Pişen hamurların üst kısmı kesilir, arasına badem ezmesi sürülür. Süt ile beraber krem şanti yapılır. Çöreğin üzerine koyulur, çöreğin kesilen kısmı üzerine kapatılır.

