



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ TATLI ÇÖREK

Çeyrek paket margarin
Yarım su bardağı süt
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı pudra şekeri
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 su bardağı kuru üzüm
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Üzüm 1 saat önceden ılık suya ıslatılır. Hamur malzemesi yumuşak margarinle hazırlanır. 20 dakika dinlendirilir. Üzümün fazla suyu süzülür, tarçınla karıştırılır. Dinlenen hamur 20 parçaya ayrılır. Her parça oval şekilde, çay tabağı kadar açılır. Kenarına üzümlü iç konur ve rulo yapılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında açık pembe renkte pişirilir. Sıcakken pudra şekeri elenir. Ilık olarak servise sunulur.