



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ YUMUŞAK ÇÖREK

1 paket yaş maya
1 su bardağı kuru üzüm
1 adet yumurta beyazı
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çay bardağı sıvıyağ
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Pudra şekeri

Maya, su, yumurta beyazı, pudra şekeri parmak uçlarıyla karıştırılır. Sonra yoğurt, yağ, tuz ve kulak memesi kıvamına gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 45 dakika dinlendirilir. Sonra üzüm eklenir. Üzüm hamurun her yerine dengeli dağılına kadar yoğrulur. Yarım saat daha dinlendirilir. Hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında 25 dakika pişirilir. Sonra pudra şekeri serpilir ve ikram edilir.