



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## VIŞNELİ ÇÖREK

1 çorba kaşığı kuru maya  
1 çay bardağı ılık süt  
3,5 Su bardağı un  
Yarım su bardağı şeker  
1 Adet yumurta  
50 gr. margarin  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 bardak su  
2 su bardağı vişne  
1 Adet yumurta sarısı

Mayayı ılık süt içinde eritin. Un, su, şeker, yumurta, margarin, tuz ekleyerek karıştırın ve kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur elde edin. Üzerini örterek 40 dakika kabarmaya bırakın. Hamuru 2 dakika daha yoğurup, gazını çıkartın. Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Parçaları 10 dakika bekletin. Parçaları avuç içi büyüklüğünde açın. İçlerine çekirdekleri çıkarılmış vişneleri koyun ve kenarlarından kapatın. Hamurları, ek yerleri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizin. Kabarması için ılık bir yerde 60 dakika bekletin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. 200 °C lik önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.