



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ ÇÖREK

Malzeme:

4 adet milföy hamuru

1 tatlı kaşığı toz şeker

Milföy hamurlarından bir tanesini tezgahın üzerine yayın. Yarısına iyice suyu süzölmüş vişne reçelinden yayın. Diğer yarısını üzerine kapatıp dikdörtgen şekline getirin. Kenarlarının açılmaması için parmaklarınızla iyice bastırın. Bıçak yardımıyla üzerinde enine çizikler oluşturun. 200 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alır almaz üzerlerine tozşeker serpin. Ilık veya soğuk servis yapın.

[ML® Vişneli Çörek için tıklayın](#)