



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKIŞKAN ÇÖREK

- 1 1/2 su bardağı pudra şekeri
- 1 paket paket krem peynir, yumuşatılmış
- 1/3 su bardağı eritilmiş margarin
- 2 1/2 yemek kaşığı toz tarçın
- 1/2 çay kaşığı vanilya
- 1/8 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı ılık süt
- 2 adet yumurta, oda sıcaklığında
- 1/3 su bardağı erimiş sana kase
- 4 1/2 su bardağı ekmek unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 1/2 çay kaşığı ekmek mayası
- 1/2 su bardağı kahve rengi şeker

Önce hamur için hamur malzemelerini bir kaba alalım un şeker maya ılık süt ve eritilmiş yağı yumurtayı tuzunu ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edelim.

Hamuru biraz sıcak bir ortamda mayalanmaya bırakalım.

Bir kap içinde kahverengi şeker ve tarçını ve erimiş yağı karıştıralım.

Unlu bir zemine hamuru alıp merdane ile açalım inine kahve rengi şeker karışımını eşit miktarda yayalım sıkıca rulo saralım ve iki parmak eninde keselim yağlı tepsiye dizelim.

Gene biraz mayalanmasını bekleyip önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üstü kızarana dek pişirelim.

Fırından çıkan çörekler soğumadan gene bir kap içinde krem peynir pudra şekeri yağ karıştırıp sıcak çöreklerin üstüne gezdirelim.

