



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI ÇÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

4,5 su bardağı un

1 çay bardağı pudraşekeri

125 gram tereyağı

1 paket instant maya

1 adet yumurta

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 çay bardağı süt

İç için:

1,5 su bardağı antepfıstığı içi

200 gram kaymak

1 çay bardağı pudraşekeri

İç malzeme için oda sıcaklığındaki kaymak, dövülmüş antepfıstığı ve pudraşekeri karıştırıp kenara alın. Hamur için tüm malzemeyi oda sıcaklığına getirip, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtüp 15 dakika dinlendirin. Daha sonra 8 bezeye ayırın ve az miktarda un serpilmiş zeminde yemek tabağı büyüklüğünde açıp, üzerlerine iç malzemeden sürün. Rulo şeklinde sarıp, hamurun üst tarafından 2-3 cm bırakarak boylamasına kesin ve oluşan iki parçayı karşılıklı dolayın. Tüm hamurları aynı şekilde hazırlayıp, fırın tepsisine yerleştirin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin.

