



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARKADAŞ ÇÖREĞİ

1 adet ekmek hamuru
Yarım paket tereyağı
1 adet yumurta beyazı
1 çorba kaşığı pudra şekeri
İçi için:
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı ceviz
1 çorba kaşığı toz şeker
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Fırından alınan ekmek hamuruna pudra şekeri, yumurta beyazı ve yumuşak tereyağı eklenir ve yoğrulur. Cıvık olursa biraz un eklenebilir. Hamur 16 eşit parçaya ayrılır. Her biri merdane yardımıyla çay tabağı kadar açılır. İç karışımı paylaşılır ve poğaçaya gibi kapatılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 185 derece fırında 25 dakika kadar pişirilir.