



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYÇEKİRDEKLİ ÇÖREK

3 su bardağı un
1/4 çay kaşığı kabartma tozu
Bir tutam tuz
Bir tutam muskat rendesi
Yarım çay kaşığı tarçın
175 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 çorba kaşığı toz şeker
3 adet yumurta
1 çorba kaşığı bal
1 çay kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı vanilya ekstratı
Yarım su bardağı sour cream (1 su bardağı sıcak süte 1 çorba kaşığı limon suyunu ekleyin ve kesilmesini sağlayın. Soğuduktan sonra 1 çorba kaşığı krem peynir katın ve karıştırın)
1 su bardağı + 3 çorba kaşığı ayıklanmış ay çekirdeği

Un, kabartma tozu, tuz, rendelenmiş muskat ve tarçını derin bir kapta karıştırın. Ayrı bir kapta tereyağı ve toz şekeri mikserle çırpın. Yumurtaları tek tek ekleyin ve çırparak karışıma yedirin. Bal, limon suyu ve vanilyayı ekleyip, çırpmaya devam edin. Unlu karışımı ve hazırladığınız sour cream'i katıp, tüm malzemeyi iyice karıştırın. 1 su bardağı ay çekirdeğini ilave edip, tekrar karıştırdıktan sonra yağlanıp, unlanmış 22 cm çapındaki kelepçeli kalıba boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kontrol ederek (keke bir kürdan batırın, temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Ilındıktan sonra üzerine kalan 3 çorba kaşığı ay çekirdeğini serpin ve dilimleyerek, servis yapın.

