



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

AYRANLI BADEMLİ ÇÖREK

- 3 su bardağı un
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı maya
- 200 gr margarin
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
- 1 su bardağı ayran
- yarım tatlı kaşığı tuz
- 50 gr badem
- 1 adet yumurta akı
- 2 yemek kaşığı kuru üzüm

Fırını 200 dereceye ayarlayın. Un, tuz, maya, 1.5 su bardağı toz şekeri bir kaptan harmanlayın. Margarinin 25 gr kadarını ayrı bir kaba ayırıp kalanını karışıma ekleyip parmak uçlarınızla ekmek kıvrıntısı haline gelinceye kadar ufalayın. Ayranı ekleyerek yoğurun ve yaptığınız hamuru iki parçaya ayırın. Unlanmış zeminde merdane ile açarak hamurlara 2.5 cm kalınlığında yuvarlak şekil verin ve sekiz eşit üçgen parçaya kesin. Hamurları yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Önceden ayırdığımız 25 gr kadar sana hamurışı margarin eritip fırça ile hazırladığınız çöreklerin üstüne sürün. File bademleri ve kuru üzümü üzerine serpiştirin. Yumurta akı sürüp kalan yarım su bardağı toz şekeri serpiştirdikten sonra fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

