



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI ŞEKER ÇÖREK

2 adet yumurta
1 çay bardağı pudra şekeri
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 adet ayva
1 çay bardağı toz şeker
Üzeri için:
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 paket vanilya

Önce iç hazırlanır; ayvalar soyulur, rendelenir, bir tencereye konur. Üzerine şeker ve 1 çay bardağı su konur. Orta ateşte ayvalar yumuşayana kadar pişirilir. Bu arada hamur malzemesi bir araya getirilerek yumuşak bir hamur yapılır. Yarım saat dinlendirildikten sonra 24 eşit parçaya ayrılır. Her parça parmak uçlarıyla minik çay tabağı kadar açılır. 24 parça da açılınca hazırlanan ayvalı iç paylaşılır. Hepsi poğaca gibi kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında yarım saat pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz üzerlerine vanilyayla karıştırılmış pudra şekeri serpilir.