



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ ÇÖREK

MALZEMELER

50 gr. Maya,
100 gr. Yağla margarini,
2 fincan süt,
100 gr, şeker,
Yarım çay kaşığı toz kakule
Bir çimdik tuz,
8 fincan un.

YAPILIŞI

75gr. Yağla margarini,
Yarım fincan şeker,
Üstüne:1 çırpılmış yumurta,
Yeteri kadar badem.

YAPILIŞI

Bir kabin içine mayayı koyun. Margarini eritip sütle karıştırın .parmağınızı yakmıyacak ılıkta, mayayı ilave edin. Maya eriyince, şekeri, kakuleyi, tuzu ve unu katın. Pürüzsüz bir hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Sonra üzerini örtüp 30 dk kabarmasını bekleyin .Bu süre sonunda yine yoğurun ve hamuru iki eşit parçaya ayırın. Bu parçaları dikdörtgen şeklinde açın. İç için, margarin ve şekeri pürüzsüz bir karışım haline getirin. Dikdörtgen hamur parçalarının ortalarına eşit olarak yayın. Sonra hamurları rulo haline getirip yuvarlayın. Uçlarını birleştirerek açma şeklini verin. Yağlı tepsiye koyun. Üzerine çırpılmış yumurta sürün ve 30-40 dakika daha bekletin. Tekrar çırpılmış yumurta sürüp bademleri üzerine yerleştirin ve 200 derecede hararettteki fırında 20 dk pişirin.