



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ SIKMA ÇÖREKLER

55 g tereyağı
70 g beyaz ekmek unu, elenmiş
2 büyük yumurta, çırpılmış
50 g şeritli kıyılmış badem
225 ml krema
4 yemek kaşığı reçel suyu

Fırını 200 ° C'ya ısıtın.

Tereyağı eritin ve 150 ml ılık su ile unu yedin.

Tencerenin kenarlarını temiz tutan pürüzsüz bir hamur topu elde edinceye kadar yoğurmaya devam edin.

Çırpılmış yumurtayı karıştırın.

Hamuru büyük bir yıldız ucu takılı sıkma torbasına koyup tepsi üzerine 8 adet çörek sıkın.

Badem serpin ve 20 dakika pişirin.

Çörekleri bir tel rafa aktarın, yatay olarak ikiye bölün ve tamamen soğumaya bırakın.

Krema ile reçel suyunu kalınlaşana kadar çırpın ve ardından büyük yıldız uçlu sıkma torbasına konarak çöreklerin arasına sıkılır.

