



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI VE PORTAKALLI ÇÖREKLER

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 adet çubuk vanilya
- 1 çay kaşığı toz anason
- 1 çay kaşığı tarçın
- 4 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı pudraşekeri
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 Türk kahvesi fincanı portakal kabuğu rendesi
- 2 çay kaşığı portakal yağı
- 1 çay bardağı küçük doğranmış portakal şekerlemesi
- 1 su bardağı süt
- 1 paket (42 gram) yaş maya
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çay bardağı pudraşekeri

Vanilya çubuğunu uzunlamasına ikiye kesin ve bıçak tersi ile sıyırarak özünü çıkarın. Unu geniş bir kaba alıp üzerine baharatları ve kalan malzemeyi ilave edip yumuşak ama ele yapışmayan bir hamur hazırlayın. Hamuru streç filme sarıp iki katı büyüklüğe erişene dek oda sıcaklığında bekletin. Daha sonra 3 eşit parçaya ayırıp, yuvarlak bezeler yapın. Bezeleri merdane ile 1.5 cm kalınlığında açın. Açtığınız hamurların merkezinde bir çay bardağının ağız kadar mesafe bırakarak 6 eşit parça kesin. Kestiğiniz parçaların üst kısmına birer küçük kesik daha atın. Bu kesikleri elinizle hafifçe açarak her parçayı V şekline getirin. Daha sonra pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin. Bu şekilde yarım saat daha bekletin ve üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin. Ilındıktan sonra pudraşekeri serperek servis yapın.

