



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREK NANİN

Ümit Usta

1/2 lt süt
750 gram tozşeker
2 adet yumurta
1 çay kaşığı karbonat
1 su bardağı sıvıyağ
1 adet portakal kabuğunun rendesi
1 kilo un
Yeterince susam

Süte, şekeri ilave edip, kaynatalım.

Kaynayan sütü soğutup, içine çırptığımız 2 adet yumurtayı ilave ederek, iyice karıştıralım.

1 çay kaşığı karbonatı, 1 su bardağı sıvıyağı, portakal kabuğu rendesini ve 1 kilo unu ilave edelim.

Karışımı tahta bir kaşıkla iyice karıştırıp, yağladığımız kek kalıbına veya fırın tepsisine dökelim.

Üzerine bolca susam serpip, orta ısıllı fırında kızarıncaya kadar pişirelim.

Fırından çıkartıp, soğuttuktan sonra, dilimleyerek servis yapalım.

Not: Hamuru kalıplara çok doldurmamamız lazım, çünkü bu hamur çok kabarmaktadır. Arzu edenler, portakal kabuğu yerine limon kabuğu veya damla sakızı kullanabilirler.