



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ELMA VE VIŞNE DOLGULU MİNİ ÇÖREKLER

2 su bardağı un  
75 gram margarin  
¾ su bardağı süt  
2 çay kaşığı kabartma tozu  
1 tane elma  
1 tatlı kaşığı nişasta  
100 gram vişne  
1 çay bardağı toz şeker  
Yarım su bardağı iri çekilmiş ceviz içi  
1 tane yumurta akı

Hamur için un, sana yağı, süt ve kabartma tozunu derin bir kaba alıp iyice yoğurun. Streç filme sarıp buzdolabında 20 dakika dinlendirin. Elmanın kabuklarını soyduktan sonra tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Üzerine vişne ve diğer malzemeleri ekleyip karıştırın. Hamuru tezgaha alın. İstedığınız ölçülerde yuvarlaklar kesin. Üzerine yumurta akı sürün. Harçtan 1 yemek kaşığı ilave edip yarım ay şeklinde kapatın. Üzerine bıçakla küçük kesikler yapın. Tekrar yumurta akı sürüp toz şeker serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Servis yapın.