



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ÇÖREK

MALZEMELER

2 orta boy elma (kabukları soyulup rendelenmiş)

¼ 250 gr.lık paket margarin

2 su bardağı un

¼ su bardağı şeker

3 yumurta

½ su bardağı süt

1 çay kaşığı tarçın

1 çorba kaşığı limon suyu

1 kahve kaşığı hindistancevizi rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Önce fırınınızın sıcaklığını 230 da dereceye getirin. Çörek tepsisini yağlayın. Büyük bir kaseye un, tuz, kabartma tozu, şeker, tarçın ve hindistancevizi rendesini koyun. Başka bir kasede yumurtaları açık bir renk alana kadar çırpın. Eritilmiş margarini,sütü ve limon suyunu katıp iyice karıştırın.

Büyük kasedeki unlu karışıma bu karışımı hemen ekleyip karıştırın. En son olarak elmaları ekleyin. Elde ettiğimiz bu karışımı çörek tepsisine döküp fırında 15 dakika kadar (ortalarına batırılan bıçak temiz çıkana kadar) pişirin. Çörekleri fırından çıkarıp servis yapın.
