



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ELMALI KAŞIK ÇÖREĞİ

MALZEMELER

120 gr margarin
Yarım su bardağı süt
1 Adet yumurta
1 Su bardağı tozşeker
2 Su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
1 Tatlı kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım rendelenmiş portakal kabuğu

YAPILIŞ TARİFİ

Geniş bir kapta sütü, şekeri, yumurtayı ve küp küp kesilmiş margarinini karıştırın.

Ardından yarım paket kabartma tozunu ilave edin.

Kabartma tozunu iyice karıştırdıktan sonra unu, tuzu ve tarçını ekleyin.

Yarım portakal kabuğunu rendenin küçük tarafı ile rendeleyin.

Malzemelerin üzerine ekleyin.

Tüm malzemeler özlesene dek karıştırın.

Elmanın kabuğunu soyup, çekirdek yataklarını çıkarın.

Bir çatal yardımı ile ezerek püre haline getirin.

Bunu karışımın içine ekleyin ve iyice karıştırın.

Sonra bu karışımın kasık kasık alıp, fırın tepsisine koyun.

Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzerleri kızarana dek pisirin.

Firından çıkardıktan sonra bir spatula yardımıyla çörekleri yerinden oynatıp, soğumaya bırakın.