



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI KAŞIK ÇÖREĞİ

- 120 Gr Sana Hamurışı
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla Tuz
- 1 Adet elma
- 1 Adet yumurta
- 0,5 Su Bardağı süt
- 1 Adet rendelenmiş portakal kabuğu
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı tozşeker
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın

Geniş bir kaptaki sütü, şekerini, yumurtayı ve küp küp kesilmiş margarini 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 özleşene 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 karışımdan kaşık kaşık alıp, fırın tepsisine koyun. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzerleri kızarana dek pişirin. Fırından çıkardıktan sonra bir spatula yardımıyla çörekleri yerinden oynatıp, soğumaya bırakın.

