



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİLE BADEMLİ TATLI ÇÖREK

200 ml ılık süt
20 gr yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz
1 adet yumurta
1 adet limon kabuğu rendesi
75 gr oda sıcaklığında margarin
2 su bardağına yakın un
1/2 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı kuru üzüm(Üzeri için)
75 gr margarin
200 gr yaprak badem
2 yemek kaşığı süzme bal

Önce ılık süt, maya, 1 tatlı kaşığı şeker karıştırılıp 15 dk bekletilir. Arkasından maya çırpma kabına konulup, diğer malzemeler de eklenip mikserin hamur karıştırıcısı ile çırpılıp yaklaşık 25-30 dk bekletilir. (Unu az gelirse ilave edilir. Ne çok katı ne de çok sulu olacaktır.) Hamur gelince borcama veya bir tepsiye döşenir. Hamurun üzerine işaret parmağı ile bastırılıp her bir bastırıldığınız yere minicik margarin konulur. Üzerine üzüm kurusu serpiştirilir. Kalan yağ eritilip balı ve bademi eklenip karıştırılıp hamurun üzerine yayılır. Isınmış fırında yaklaşık 20-25 dk pişirilip dilimlenip servis edilir.

