



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI TATLI ÇÖREK

Malzemeler:

1 kibrit kutusu kadar yaş maya

1 su bardağı ılık su

1 adet yumurta akı

1 su bardağı fındık yağı

1 çorba kaşığı şeker

Alabildiği kadar un

İçi için:

1 su bardağı çekilmiş fındık

1 çay bardağı toz şeker

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Yapımı:

Ilık su, şeker ve maya eritilir. Üzerine yağ, yumurta akı, ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat kapalı olarak dinlendirilir. Süre sonunda hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır. Unlu zeminde parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Ortasına şeker fındık karışımı konur, bohça gibi kapatılır. Kat yeri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye aralıklı dizilir. Tepside yarım saat dinlendirildikten sonra üzerine yumurta sarısı sürülür. Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırında çörekler kızarana dek pişirilir.