



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINSIZ ÇÖREK

500 gr. un
50 gr. pudraşekeri
4 çorba kaşığı marmelât
3 adet yumurta
Yarım paket küçük margarin
1 çay bardağı süt
2 kahve kaşığı maya
Limon kabuğu rendesi
Tuz
Kızartma yağı
3 çorba kaşığı tarçınlı pudraşekeri

Unu hamur tahtasına eleyiniz.

Ortasını açıp, mayayı koyup, ılık sütle ezip, üre hazırlayınız.

Unun üzeri çatlayınca hamurun tekrar ortasını açıp, ortaya yağı, yumurtayı, etrafa pudraşekeri, tuzu, limon kabuğu rendesini koyup, ılık sütle yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.

Üstünü örtüp, ılık bir yerde 25-30 dakika mayalandırınız.

Mayalanan hamurdan iki ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, elinizle bastırarak yuvarlak bir şekil veriniz.

Ortasına birer parça marmelât koyup, çeşitli şekillerde kapatınız.

Un serpilmiş tahtaya koyup, üstlerini örtünüz.

Tavaya kızartma yağını koyup, kızdırınız.

Hazırladığınız bezeleri içine kâfi miktarda atıp, kızartınız.

Tavadan aldıklarınızın yağını süzdürüp, tarçınlı pudraşekeri bulayıp, servis yapınız.