



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRENK ÜZÜMLÜ KAHVALTI ÇÖREKLERİ

225 gram un
bir çimdik tuz
1 paket kabartma tozu
50 gram margarin
2 yemek kaşığı pudra şekeri
50 gram frenk üzümü
150 ml süt
Üzerine sürmek için bir miktar süt

Fırınınızı 230 derecede ısıtın. Unu, şekeri, kabartma tozunu, tuzu ve yağı bir kaptaki güzelce yedirerek karıştırın. Unlu karışıma üzümleri ekleyin ve karıştırın. Son olarak sütü de azar azar ekleyerek yumuşak ama ele yapışmayan hamur elde edene kadar yoğurun. Hafifçe unlanmış bir tezgahda hamuru 2 cm kalınlığında açın ve hamur kesiciyle yuvarlaklar kesin. Çörekleri tepsiye dizin ve fırça ile üzerlerine süt sürün. 230 derecede ısınmış fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 8-10 dakika pişirin. Sıcak olarak kahvaltıda servis yapabilirsiniz.

