



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLÜ ÇÖREK

1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
4 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı pudra şeker
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 su bardağı gül reçeli
Üzeri için:
1 adet yumurta

Hamur malzemesiyle ele yapışmayan, kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Hamur yarım saat dinlendirilir. Sonra cevizden biraz büyük parçalar alınır. Parmak uçlarıyla açılır, ortasına reçel konur, yukarı doğru toplanır, yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. 185 derece fırında altın rengi pişirilir.