



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR REÇELLİ ÇÖREK

MALZEMELER

5 Su bardağı elenmiş un
1 Su bardağı tozşeker
100 gr margarin
1 Su bardağı süt
2 Adet yumurta
30 gr yaş maya
1 Tutam tuz
1 Adet limon kabuğu rendesi
20 Adet incir reçeli tanesi
Üzerine :
Margarin

YAPILIŞI

Mayayı 1 si bardağı sıcak süt ile eritin.
Bir süre kabarmasını bekleyin.
Unu, şekeri, margarinini, yumurtaları, tuzu ve içinde maya erittiginiz sütü karıştırın.
Limon kabuğu rendesini de ekleyin.
Gerekirse 1-2 çorba kasığı daha un ekleyin.
Hamuru yogurduktan sonra üzerine nemli bir örtüp, 2 saat mayalanmasını bekleyin.
2 Kat kabağan hamurdan parçalar koparin.
Yuvarlayıp, içlerine birer incir reçeli tanesi koyun.
Hamuru açık yeri kalmayacak şekilde kapatın.
Yağlanmış fırın tepsisine sıralayın.
Her birinin üzerine bir parça margarin koyun.
200 dereceli fırında pembeleşene dek pişirin.
Üzerine pudra şekeri serpererek servis yapın.

[ML® Reçelli Çörek için tıklayın](#)[ML® İncirli Poğaçaya için tıklayın](#)

[ML® İncirli Çörek \(görsel\)](#)