



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNGİLİZ ÇÖREĞİ

1 su bardağı süt
1 su bardağı eritilmiş tereyağı
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı kuru üzüm
1 paket kabartma tozu
Yeteri kadar un
Üzeri için:
Pudra şeker

Süt , tereyağı ve şeker bir kaba konur ve mikserle iyice çırpılır. Üzerine un ve kabarma tozu eklenir ve yumuşak bir hamur yapılır. En son üzüm katılır. Hamur 20 dakika kadar dinlendirilir. Daha sonra merdaneyle 1 cm kalınlığında açılır. Çay bardağı ağızıyla kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pişirilir. Üzerine fırından çıkar çıkmaz pudra şeker serpilir.

[ML® Üzümlü İngiliz Bisküvisi için tıklayın](#)[ML® Skon için tıklayın](#)