



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSVEÇ ÇÖREĞİ

Yarım kilo sut
1 paket margarin
1 adet yas maya
1 cay kasigi tuz
850 gr un
200 gr seker
1 tatli kasigi tarcin
2 adet yumurta

Hamur malzemelerini bir kaba alıp yoğuruyoruz. Hamur kabarana kadar bırakıyoruz. Diğer yandan içini hazırlıyoruz şeker, tarçın, margarini karıştırıyoruz. Hamur kabardıktan sonra ikiye ayırıyoruz. İkisini de yaklaşık bir santim kalınlığında açıyoruz. Üzerine tarçın karışımını sürüyoruz. Diğer açtığımız hamurun üzerine kapatıyoruz, yaklaşık 20 adet şerit kesiyoruz. Şeritleri de hafif çeviriyoruz. Yağladığımız tepsiye diziyoruz. Üzerine yumurta ve yağ karışımını sürüyoruz. Arzuya göre üzerine fındık serpip 180 derecede 12 ya da 13 dakika fırında pişiriyoruz. Sonra da afiyetle yiyoruz.