



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ITIR ÇÖREK

1 adet portakalın suyu
1 su bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım portakal kabuğu rendesi
Yarım tatlı kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı pudra şekeri
Yeteri kadar un
İçi için:
1 su bardağı kayısı marmelatı
1 çay bardağı ceviz

Portakal suyu, su, sıvıyağ karıştırılır. Üzerine diğer malzemeler eklenir ve ele yapışmayan bir kıvamda hamur yapılır. Hamur 20 dakika dinlendirilir. Sonra ceviz kadar parçalar alınır. Çay tabağı kadar açılır. Ortasına iç karışımı konur. Hamur yukarı doğru toplanır ve yuvarlanır. Çörekler yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişilir.
