



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTI ÇÖREĞİ (ELMALI)

75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
250 gr (2 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
60 gr (1/4 su bardağı) şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 kahve kaşığı hindistancevizi rendesi
2 yumurta (Hafifçe çırpılmış)
1/2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı limon suyu
2 orta boy elma (kabukları soyulup ortaları çıkarılmış ve rendelenmiş).

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (230 °C) getirip ısıtınız. 1 çorba kaşığı yağla bir çörek tepsisini yağlayıp bir kenara bırakınız.
Un, tuz, kabartma tozu, şeker, tarçın ve hindistancevizi rendesini büyük bir kaseye eleyip bir kenara bırakınız. Orta boy bir kasede yumurtaları, yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla, açık bir renk alıp kalınlaşana kadar çırpınız. Kalan 4 çorba kaşığı yağ, sütü ve limon suyunu katıp, iyice karıştırınız. Orta boy kasedeki yumurtalı karışımı, büyük kasedeki unlu karışıma çabucak ekleyip karıştırınız (Çok fazla karıştırmamaya dikkat ediniz.) Elmaları ekleyiniz.
Elde ettiğiniz bu karışımı, hazırladığınız çörek tepsisine döküp, fırının orta katında 15 - 20 dakika, ortalarına batırılan bir şiş temiz ve kuru çıkana kadar pişiriniz.
Çörekleri fırından çıkarıp sıcak olarak yada 4-5 dakika tepside beklettikten sonra soğuk olarak, servis ediniz.

Not: Soğuk yada sıcak servis edilebilen bu çöreklerin hazırlanmasında, elma yerine dilediğiniz herhangi bir meyveyi kullanabilirsiniz.