



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTI ÇÖREĞİ

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1,5 - 2 su bardağı un
4 çorba kaşığı tereyağı
2 çay bardağı süt
1 çay bardağı krema, azar azar eklenecek
1 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tozşeker
1 çay bardağı kuru üzüm
Tuz
1 adet yumurta sarısı, üzerine

Un, süt, tereyağı, kabartma tozu, karbonat, tuz, üzüm ve şekeri yoğurun. Yumuşak kıvamda bir hamur hazırlamak için azar azar kremayı ilave edin. Tüm malzemeyi yoğurduktan sonra hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartarak yuvarlayın. Yağlanmış tepsiye dizin ve üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. 200 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar yaklaşık 15 - 20 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

