



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTI ÇÖREĞİ

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı rafine yağ
250 gr (1 su bardağı) şeker
1 yumurta
250 gr (2 su bardağı) un
1+1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı hindistancevizi rendesi
1/2 su bardağı süt
90 gr (6 çorba kaşığı) eritilmiş tereyağı
1 tatlı kaşığı tarçın

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

Tek çöreklik 12 kabı, 1 çorba kaşığı tereyağıyla yağlayıp bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede, kalan 3 çorba kaşığı yağı, rafine yağı, şekerin yarısını ve yumurtayı bir tahta kaşıkla yada elektrikli çırpıcı ile dövüp, pürüzsüz ve kremamsı bir kıvama getiriniz.

Un, kabartma tozu, tuz ve hindistancevizi rendesini ayrı bir kaba eleyiniz. Bu unlu karışımı ve sütü, hazırladığınız yağlı karışıma yediriniz. Elde ettiğiniz bu bulamacı çörek kalıplarının üçte ikisine kadar doldurup, fırında 25 dakika, çörekler pembeleşene kadar pişiriniz.

Çörekleri fırından alıp, kapların iç kenarlarında çepeçevre bıçak gezdirerek serbestleştirdikten sonra, kaplarından çıkararak tel ızgaraya koyunuz. Üstlerini eritilmiş tereyağla yağlayıp, kalan şekeri ve 1 tatlı kaşığı tarçını, serperek, sıcak sıcak servis ediniz.



Fotoğraf "nimet teyze" tarafından gönderildi. 24.08.2016