



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ ÇÖREK

2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı granül kahve
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
Yarım paket margarin
Alabildiği kadar un
İçi için:
Marmelat

Kahve suyun içinde eritilir. Yoğurma kabına aktarılır. Üzerine yumurta, 1 adet yumurtanın beyazı, eritilmiş soğutulmuş margarin, pudra şekeri ve kabartma tozu eklenir, parmak uçlarıyla karıştırılır. Sonra ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 20 dakika dinlendirilir. Sonra ceviz kadar parçalar alınır. Elle biraz açılır. Ortasına marmelat konur, yukarı doğru toplanır, yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.