



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAKLI ÇÖREK EKMEK

Yarım paket yaş naya  
1 çay kaşığı toz şeker  
1 su bardağı ayran  
Yarım su bardağı ılık su  
Yarım su bardağı ayçiçek yağı  
Tuz  
Un  
İçi için:  
1 çay bardağı kuru üzüm  
1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz  
4 adet kuru incir  
4 adet kuru erik  
1 adet kuru incir

Ilık su, maya ve şeker karıştırılır. Üzerine ayran, ayçiçek yağı ve tuz eklenir, karıştırılır. Kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Süre sonunda kabaran hamur alt üst edilir. Parmak uçlarıyla tatlı tabağı kadar açılır. Yüzeyine hazırlanan kuru meyvalar yayılır. Fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır. Rulo yağlanmış kare ya da baton kek kalıbına bırakılır. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

---