



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKULELİ ÇÖREKLER

75 gr eritilmiş margarin
1, 5 paket kuru maya
1 su bardağı ılık süt
4 çorba kaşığı toz şeker
3 - 3, 5 su bardağı un
1 tutam tuz
1 çay kaşığı öğütülmüş kakule tozu
İçi için:
50 gr margarin
4 çorba kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı dövülmüş ve toz haline getirilmiş kakule
1 tatlı kaşığı tarçın
Üzeri için:
1 adet az suyla çırpılmış yumurta
Küçük şekerlemeler

Hamur için 75 gr margarini eritip, hafif ısıtılmış sütle karıştırın. Kuru mayayı bu karışımda eritip, toz şekeri de ekleyin ve mayanın canlanması için 10 dakika bekletin. Son olarak, tuz, kakule ve unu ekleyip iyice yoğurun. Unun az geldiğini düşünüyorsanız, bir miktar daha ekleyin. Kasenin üstünü örtüp, ılık bir yerde en az 1 - 2 saat dinlenmeye bırakın.

Bu sırada, kakuleyi bir havanda ya da robotta iyice öğütün.

İç malzeme için 50 gr margarini, tarçın ve kakuleyi toz şeker ile mixer yardımıyla çırpıp karıştırarak hazırlayın. Bu krema kıvamındaki karışımı, unladığınız tezgahta açtığınız dikdörtgen hamurun üzerine yayın. Hamurun uzun tarafından bir ucundan diğer ucun üzerine gelecek şekilde katlayın.

Uzun ince bir dikdörtgen halindeki hamuru bıçakla 1 cm lik eşit şeritler halinde kesin. Her bir şeridi bir ucundan diğer ucuna bağlayacak şekilde etrafında rulo yapıp, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Üzerine az suyla çırpılmış yumurtayı fırça yardımıyla sürün ve üzerine şekerlemeler serpip, 200 derece fırında iyice kızarana kadar pişirin.