



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKULELİ TARÇINLI ÇÖREK

50 gr margarin  
2 çay bardağı süt  
1 adet yumurta  
25 gr maya  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay bardağı şeker  
1 çay kaşığı kakule  
Aldığı kadar un  
100 gr şeker  
1 tatlı kaşığı tarçın

Margarini küçük bir tencerede eritin ve ocaktan alın.

Süt ve mayayı ilave edin ve maya eriyinceye kadar kaşıkla karıştırın.

Yoğurma kabına bu karışımı boşaltın.

Yumurtayı, şekerini, tuzu, kakuleyi ekleyin ve aldığı kadar unla yumuşak bir hamur yoğurun.

Hamurun üzerini örtüp mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamuru merdane yardımı ile yarım santim kalınlığında açın.

Üzerine yağ, tarçın, şeker karışımını sürün ve rulo yapın.

Ruloyu bir bıçakla 2 ser santim enliğinde dilimlere ayırın.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine kesilen rulodan tek tek alıp, bir dilim sağa, bir dilim sola koyun. Bu işlemi bütün dilimler bitinceye kadar devam edin ve yarım saat tepside mayalandırın.

Üzerine yumurta sürün, 190 derecede önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.