



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ ÇEREZLİ ÇÖREK

3 su bardağı un
1 adet yumurta
½ su bardağı ılık süt
1 su bardağı ceviz
½ su bardağı fındık
3 su bardağı toz şeker
2 çay kaşığı tarçın
1 paket maya
1 fiske tuz
200 ml krema
1.5 çay bardağı pudra şekeri
2 yemek kaşığı limon suyu
50 gram margarin

Hamur için gerekli olan malzemeleri derin bir kaba alıp iyice yoğurun. Ele az yapışan bir hamur olması yeterli. Üzerini nemli bir bez ile örterek en az 1 saat mayalanmaya bırakın. Dolgu için gerekli olan malzemeleri derin bir kapta karıştırın. Karamel için şekeri yapışmaz bir tavaya döküp karamel rengini alana kadar karıştırın ve pişirin. üzerine kremayı dökün ve kısık ateşte şeker krema ile tam olarak karışana kadar karıştırarak pişirin. Hamuru tezgaha alıp yarıya bölün. Üzerine un serperek yarım santim kalınlığında dikdörtgen olarak açın. Hazırladığınız harcın yarısını her tarafına eşit olacak şekilde serpin. Rulo şeklinde sarın. 2 parmak kalınlığında dilimleyin. Kalan diğer hamura da aynı işlemi uygulayın. Dikdörtgen bir fırın kabına yağlı kağıt serin. Karamel sosu kalıba döküp yayın. Üzerine dilimlediğiniz çörekleri dizin. Ilık bir ortamda 45 dk mayalandırın. Önceden ısıtılmış 170-180 derecelik fırında 25-35 dk pişirin. Pişen çörekleri fırından çıkarıp ılımaya bırakın. Pudra şekerini ve limon suyunu iyice karıştırın. Ilık çöreklerin üzerine gezdirip servise sunun.