



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ TARÇINLI ÇÖREK

4 subardağı un
yarım paket maya
1 subardağı süt
125 gr margarin
1 adet yumurta içi
Aldığı kadar su
1 çaybardağı tozşeker
2 çorba kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı toz şeker

Karıştırma kabına 4 su bardağı unu alın üzerine 1 adet yumurta süt margarin ve mayayı ilave edin tüm malzemeleri karıştırın hamuru iyice özleştirin hamuru merdane ile dik dörtgen açın hamurun üzerine toz şeker ve tarçın ilave edin elinizle iyice yayın daha sonra hamuru bir ucundan başlayarak rulo yapın rulo yaptığınız hamuru dilimlere kesin. karameli için tavaya 1 çorba kaşığı sana margarin ve 1 su bardağı toz şekerini eritip karamel elde edin fırın kabına karameli dökün üzerine dilimlediğiniz çörekleri enine dizin önceden ısıtılmış olan 170 derecelik fırında pişirin çörek piştikten sonra tabağına fırın kabını ters çevirip servis edin.