



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARANFİLLİ ÇÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

1 paket instant maya

1 su bardağı ılık süt

1 çay bardağı maden suyu

1 tatlı kaşığı mahlep

125 gram oda sıcaklığında tereyağı

1 adet yumurta

2 tatlı kaşığı toz şeker

Bir tutam tuz

Aldığı kadar un

İçi için:

1 su bardağı tahin

1 çay kaşığı silme toz karanfil

200 gram ceviz

1 çay bardağı toz şeker

Üzerine:

Pudra şekeri

Yoğurma kabına maya, süt, maden suyu, mahlep, tereyağı, yumurta, toz şeker ve tuzu koyun. Yumuşak bir hamur elde edene kadar un ilave edin ve iyice yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve hamur iki misli büyüklüğe erişene dek mayalandırın. Daha sonra hamuru iki eşit parçaya ayırın ve merdane ile yarım cm kalınlığında açın. Açtığınız hamurlardan birinin üzerine tahinin yarısını sürüp, toz karanfil, ceviz ve toz şekerin yarısını serpin. Rulo şeklinde sarın ve 1 parmak aralıklarla kesin. Diğer hamuru da aynı şekilde hazırlayın ve kesin. Kestiğiniz kısımlar üste gelecek şekilde yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri hafif pembeleşene kadar pişirin. Arzuyla göre, ılındıktan sonra üzerine pudra şekeri serpin.

