



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞIK ÇÖREĞİ

MALZEMELER

120 gr. Margarin
1/2 Su Bardağı Süt
1 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Şeker
2 Su Bardağı Un
1/2 Paket Kabartma Tozu
1 Tatlı Kaşığı Tarçın
1/2 Çay Kaşığı Tuz
1/2 Portakal Kabuğu Rendesı

YAPILIŞ TARİFİ

Geniş bir kapta sütü, şekerı, yumurtayı ve küp küp kesilmiş margarını karıştırın. Yarım paket kabartma tozunu ilave edin. Unu, Tuzu ve tarçını da ekleyip karıştırın. Yarım portakalın kabuğunu rendeleyip malzemelere ekleyin. Tüm malzemeler özleşene dek karıştırın.
Elmanın kabuğunu soyup çekirdek yataklarını çıkarın. Bir çatallı yardımıyla ezerek püre haline getirin. Bunu karışımın içine ekleyin. İyice karıştırın.
Karışımın kaşık kaşık alıp fırın tepsisine koyun.
Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzerleri kızaran dek pişirin. Fırından çıkardıktan sonra bir spatula yardımıyla bisküvileri yerlerinden oynatıp soğumaya bırakın.