



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI REÇELLİ ÇÖREK

3 su bardağı un
75 g margarin küçük küpler şeklinde doğranmış
¼ su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
175 ml süt; oda sıcaklığında
1 tatlı kaşığı limon suyu
Yeteri kadar reçel
Yeteri kadar kaymak

Fırınınızı 200°C'ye ısıtın. Süte 1 tatlı kaşığı limon suyunu ekleyip bekletin. Unu eleyip derince bir karıştırma kabına koyun. Margarini ekleyin; karışım küçük kırıntılar haline gelene kadar elinizle ufalayarak yağı una yedirin. Şeker ve tarçını ilave edip karıştırın. Sütü karışıma ekleyip homojen bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru unlanmış bir yüzeye alıp 3 cm. kalınlığında açın. Hamuru, 5-6 cm. çapında yuvarlak kalıp (ya da bardak) ile kesin. Çörekleri fırın tepsisine dizin. Bu aşamada, tercihe göre, çöreklerin üst yüzlerine süt ya da yumurta sarısı sürüp toz şeker serpebilirsiniz. Çörekleri önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika fırınlayın. Fırından çıkardıktan sonra 5-10 dakika kadar dinlendirip çay eşliğinde tereyağı, kaymak ve reçellerle servis edin.