



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE ŐEKERLİ VE RİCOTTALI ŐÖREK

2 su bardađı un
1,5 kahve fincanı toz Őeker
1 paket kabartma tozu
4 yemek kaŐığı margarin
1 ay kaŐığı tuz
1 adet yumurta
1 su bardađı kestane Őekeri
100 gr ricotta peyniri

Yumurtanın akı ile un, margarin ve kabartma tozunu iyice yoğurup hamur yaptım, yarısına toz Őeker, diğer yarısına tuz ekleyip bir saat kadar dinlendirdim. Yağlanmış kalıplara kenarları yüksek, ortası oyuk olacak Őekilde yerleŐtirdim. Őekerli olanlara kestane Őekeri, tuzlu olanların ortasına ise ricotta peyniri koydum. (ricottanın içine kekik ve kuru nane serptim) Hamurların kenarlarını yumurtanın sarısını sũrũp 180 derece fırında piŐirdim.