



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZLI ÇÖREK

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 adet yumurta akı
1 çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı tuz
Arası için:
Yarım su bardağı kiraz reçeli
Üzeri için:
1 su bardağı tereyağı
2 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı fındık içi
Pudra şekeri [?] serpmek için

Hamur malzemelerini karıştırın ve yoğurun. Kapağını kapatarak oda sıcaklığında hacmi iki katına çıkana kadar bekleyin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve unlanmış tezgahta açın. Üzerine tereyağı sürün ve reçeli paylaşın. Hamuru bohça şeklinde kapatın ve yağlanmış tepsiye dizin. Oda sıcaklığında 40 dakika bekletin. Üzerine yumurta sarısı sürüp fındık serpin. 180 derecede ısıtılmış fırında altın rengini alıncaya kadar pişirin. Pudra şekeri serperek servis yapın.

