



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIR KAT ÇÖREK

1 adet yaş ekmek hamuru
1 çorba kaşığı pudra şekeri
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta beyazı
İçi için:
1 su bardağı badem
Yarım su bardağı toz şeker
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Çarşı fırınından alınan hamura pudra şekeri, erimiş soğumuş tereyağı ve yumurta beyazı katılır. Kıvam cıvrısa biraz un eklenerek yoğrulur. Hamur merdane yardımıyla 1 santim kalınlığında kare olarak açılır. Yüzeyibe iri çekilmiş badem ve toz şeker serpilir. Hamur 3 parmak eninde, yassı rulo yapılır. Sonra rulonun üzerine biraz bastırılır. Bıçak yardımıyla yine 3 parmak eninde kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Çöreklerin üzerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirilir.