



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TATLI ÇÖREK

Malzemeler:

2 su bardağı tuzsuz lor
2 adet ekmek hamuru
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet yumurta
1,5 çay bardağı toz şeker

Yapımı:

Ekmek hamuruna yağ eklenir, yoğrulur. İçi hazırlamak için lor, yumurtanın beyazı ve şeker iyice karıştırılır. Hamurdan yarım limon kadar parçalar alını, parmak uçlarıyla çay tabağı büyüklüğünde açılır. Hamurun kenarları kalın, ortası hafif çukur şekilde olmalıdır. Ortasına yeteri kadar iç konur, hafif bastırılır. Kenarlarına yumurta sarısı sürülür, yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Tatlı S Çörek için tıklayın](#)