



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM PEYNİRLİ BADEMLİ ÇÖREK

1,5 su bardağı un
1,5 su bardağı su
3 tane yumurta
100 gram margarin
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
75 gram krem peynir
1 kase file badem
1 tane yumurta sarısı

Su, margarin, şeker ve tuzu tencereye alıp karıştırın. Su kaynamaya başladığında unu ilave edip tahta kaşıkla ezerek karıştırın. Hamuru ocaktan alıp soğutun. Yumurtaları teker teker ekleyip yoğurun. Hazırladığınız hamuru krema sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Hamuru mandalina büyüklüğünde bezeler şeklinde yağlı kağıt üzerine sıkın. üzerlerine yumurta sarısı sürüp file badem serpin. önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız çörekler ılıdıktan sonra enine ortadan ikiye kesin. Krem peyniri çöreklerin içine paylaştırıp servis yapın.