



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI REÇELLİ VE KURUÜZÜMLÜ ÇÖREKLER

225 g un
55 g tereyağı
75 g kuru üzüm
150 ml tam yağlı süt
1 yumurta, çırpılmış
200 g krema
200 g çilek reçeli (jöle)

Fırını 220 ° C'ye önceden ısıtın.

Unu bir kaseye alın, tereyağı ile yoğurun.

Karışığı yumuşak bir hamur haline getirmek için, yeterli süt koyup, kuru üzümleri karıştırın.

Ellerinize hamuru unlu bir yüzey üzerinde 2,5 cm kalınlığında düzleştirin.

Hamurdan bardakla 12 daire kesin ve hazırlanan fırın tepsisine dizin.

Çöreklerle fırçayla çırpılmış yumurta sürün.

15 dakika ya da altın kahverengi oluncaya kadar pişirin.

Çörekleri tamamen soğumak için bir tel rafa aktarılır.

Kremayı biraz çırpın. Çörekler soğuduğunda, üzerine tereyağı ve reçel ile yayılır, üstüne biraz çırpılmış krema dökülür.

