



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU KAYISILI ÇÖREK

Yarım su bardağı eritilmiş margarin  
Yarım paket kabartma tozu  
Yarım su bardağı toz şeker  
Yarım su bardağı süt  
Yarım su bardağı yoğurt  
Yarım su bardağı kuru kayısı  
Yarım su bardağı kuru üzüm  
Yarım su bardağı ince kıyılmış ceviz  
Alabildiğince un  
1 çorba kaşığı portakal kabuğu  
2 adet yumurta

Yumurtalardan birinin akını ayırıp, bir kenarda bekletin. Eritilmiş margarini yarım su bardağı toz şekeri, yoğurdu, yarım su bardağı sütü, 1 bütün yumurtayı diğer yumurtanın sarısını, rendelenmiş portakal kabuğunu, kuru kayısı, kuru üzüm, ceviz, un ve kabartma tozunu karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Fırın tepsisini yağlayın. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizde yuvarlayarak şekil verin. Önce yumurta akına sonra toz şeker bulayın. Tepsie dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Servis yapın.