



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUYEMİŞLİ VE YENİBAHARLI ÇÖREK

500 gr un
1 paket maya
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı margarin
230 ml ılık süt
150 gr kuru kayısı
100 gr kuru üzüm
150 gr kuru incir
100 gr iri çekilmiş ceviz içi
1 çay bardağı esmer şeker
2 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tarçın
1 adet limonun suyu
200 gr pudra şekeri

Hamur için un, maya, 1 adet yumurta, 1 yemek kaşığı margarin, toz şeker ve sütü derin bir kaba alarak yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp 1 saat mayalanmaya bırakın. Derin bir kasede tavla zarı büyüklüğünde doğradığınız kayısı, incir, ceviz, üzüm, şeker, yenibahar ve tarçını karıştırın. Hamurun üzerine az un serpererek dikdörtgen büyüklüğünde açın. Üzerine eritilmiş 1 yemek kaşığı margarini sürüp meyveli malzemeyi serpin. Rulo şeklinde sarın. Dikdörtgen kalıbın tabanına margarin sürün. Çörek hamurunu dilimleyip yan yana olacak şekilde kalıba dizin. 20 dakika mayalanmaya bırakın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sos için limon suyu, su ve pudra şekerini karıştırın. Fırından çıkardığınız ve soğuttuğunuz çöreklerin üzerine gezdirip servis yapın.