



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞTÜYÜ ÇÖREĞİ

2 yumurta
Yağ
Su
125 gr. un
25 gr. mısır unu
2 çay kaşığı kabartma tozu
1/2 çay kaşığı tuz
125 gr. şeker
250 gr. krem şanti
125 gr. dilimlenmiş şeftali konservesi

Yumurta sarıları yağ ve su ile karıştırın. Elenmiş un, mısır unu, kabartma tozu, tuz ve şeker ile yoğurun. Yumurta aklarını iyice çırpın ve metal bir kaşıkla karışımın içine katın. Bir fırın kabını hafif yağlayıp karışımı bunun içine dökün. Sıcak fırında 25-30 dakika pişirin. Sonra çöreği ortadan kesip arasına krem şantinin yarısını sürün. Diğer yarısını ve şeftali dilimlerini de üstüne koyup süsleyerek servis yapın.