



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU BALLI ÇÖREK

150 gr un  
5 gr kabartma tozu  
80 gr toz şeker  
12 ml bal  
1 adet yumurta  
50 ml tam yağlı süt  
50 gr margarin  
1 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu  
1 çay kaşığı tuz

Un, kabartma tozu ve tuzu birlikte eleyin. Şeker, bal, yumurta ve limon kabuğunu karıştırma teli ile 1 dakika çırpın. Yumurta ve şeker karışımına unlu karışım, süt ve eritilmiş margarini ilave edin. Karışımı bu hali ile kapaklı bir kaba alıp 1 gece buzdolabında bekletin. Buzdolabından çıkarıp yağladığınız küçük kalıplara paylaşırın. 190 derece fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirin. Soğuyunca servis yapın.

