



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKUMLU TATLI ÇÖREK

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 pake kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un
İçi için:
250 gr sade lokum
Üzeri için pudra şekeri

Hamur malzemesiyle ele yapışmayan yumuşak bir hamur yapılır. Hamurdan ufak ceviz kadar parçalar alınır. Parmak uçlarıyla çay tabağından küçük açılır. Ortasına bir lokum konur, kapatılır. Kenarlarına bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında açık pembe renkte kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan sonra pudra şekeri serpilir.