



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LONDRA ÇÖREKLERİ

60 gr (4 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
250 gr (2 su bardağı) un
2 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
50 gr (1/4 su bardağı) şeker
1 limonun kabuğu (iri rendelenmiş)
125 gr (2/3 su bardağı) karışık, meyve kabuğu şekerlemesi (doğranmış)
1/2 su bardağından biraz az süt
2 çorba kaşığı fıstıklı helva (çatalla ezilmiş)

1 tatlı kaşığı yağla, iki fırın tepsisini yağlayıp bir kenara bırakınız.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (200 °C) getirip ısıtınız.

Un, karbonat, ve kabartma tozunu büyük bir kaseye ekleyiniz. Kalan yağı (4 çorba kaşığı), bıçakla küçük küçük keserek ekleyiniz. Parmaklarınızla ekmek içi görünümünde olana kadar ufalayıp şeker, doğranmış meyve kabuğu şekerlemesi ve limon kabuğu rendesini katınız.

Yumurta sarısı ve sütü ekleyip, bıçakla hamuru büyük pürçükler olana Kadar (hamur kuru olursa biraz daha süt katınız) karıştırınız.

Hamuru, ellerinizle hafifçe yoğurup büyük ve sıkı bir top yapınız.

Hamuru 8 eşit parçaya bölünüz. Çatalla ezilmiş fıstıklı helvayı küçük bir kaseye koyup, her hamur parçasını helvaya bulayarak, yağladığınız tepsilere diziniz.

Tepsileri fırına sürüp, 15 dakika, çörekler nar gibi olana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından çıkarıp, çörekleri tel ızgarada tamamen soğuttuktan sonra servis ediniz.