



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ FINDIKLI KIŞ ÇÖREĞİ

1 su bardağı süt
1 çay bardağı su
1 paket margarin
1 paket yaş maya
1 su bardağı file fındık
1 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
3 adet yumurta
1 çorba kaşığı mahlep
Alabildiği kadar un

Karıştırma kabına sana yağı, sütü alın. Üzerine su ile erittiğiniz mayayı ve yumurtayı ekleyin. Yumurtanın bir tanesinin sarısını üzerine sürmek için ayırın. Şekeri, tuzu, mahlebi ve tuzu ekleyip yaklaşık tepeleme 8 çorba kaşığı un koyarak hamuru hazırlayın. Fındığın yarısını da hamurda kullanabilirsiniz. Hamur yarım 15 dakika mayalandıktan sonra üç fitil yapıp örgü şeklinde hazırlayın. Tepsiyeye alıp yumurta sarısını sürüp kalan fındıkları serpiştirin. Tepside de iyice kabarıp mayalanana kadar en az yarım saat bekletip 180 derecede üzeri kızarıp içini çekene kadar pişirin. Kendi kendine soğuduktan sonra dilimleyerek ikram edin.

