



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MARMELATLI ÇÖREK (HASKÖY)

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

2 yumurta  
2 kahve bardağı şeker  
1 ½ kahve bardağı ayçiçeği yağı  
3 çay bardağı un  
1 kabartma tozu  
1-2 vanilya  
Marmelât (mavi erik reçeli)

Yumurta, şeker, ayçiçeği yağı, un, kabartma tozu ve vanilya ile yumuşak hamur yoğrulur. Folyo ile sarılır buzdolabında yarım saat bekletilir. Hamur iki parçaya bölünür. Parçanın birisi daha büyüktür ve tepsiye göre açılır (28 cm). Tepsi yağlanır ve içine yüksek kenar oluşturularak bu yufka serilir. İçine marmelât dökülür ve düzlenir. Üzerine hamurun kalan kısmı iri rende ile rendelenir. 180° derecede yaklaşık 40 dakika pişirilir. Üzerine pudra şekeri serpilir.

