



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI ÇÖREK

1,5 su bardağı un
1,5 çay kaşığı kabartma tozu
1 yumurta
1 tutam tuz
50 gr margarin
Yarım çay bardağı süt
1 yemek kaşığı pudra şekeri
4 yemek kaşığı portakal marmelatı
1-2 yemek kaşığı portakal kabuğu şekerlemesi

Un, kabartma tozu ve tuzu bir kaptaki karıştırıp eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Margarini küçük parçalar halinde una ekleyin. Süt ve 1 yumurtayı ilave edip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru hafifçe unlanmış bir zeminde 1,5 cm kalınlığında açın. Çay bardağı ağzıyla yuvarlaklar kesin. Hafifçe yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Çörekler ılındıktan sonra sandviç şeklinde enine ortadan ikiye kesin. Çöreklerin arasına portakal marmelatı sürün. Üzerlerini marmelat ve portakal kabuğu şekerlemesi ile süsleyip servis yapın.