



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

MARMELATLI ÇÖREK

Dilem Bostancı

- 150 gram tereyağı
- 2 yumurta
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3 su bardağı un
- 1 bardak hindistancevizi
- 1 bardak ceviz
- 1 bardak kayısı marmelatı

Tereyağı, yumurta, pudra şekeri, kabartma tozu, vanilya ve unu geniş bir kaptan yoğurarak hamur haline getiriyoruz. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak avuç içi büyüklüğünde açıyoruz. Yuvarlak şekilde açtığımız hamurun yarısına enine 3 tane kesik atıyoruz. Diğer tarafta Hindistan cevizi, marmelat ve cevizi karıştırarak açtığımız hamurun çizik atmadığımız tarafına bir tatlı kaşığı kadar koyuyoruz. Hamuru ikiye katlayıp kenarlarını bastırıyoruz. Yağladığımız fırın tepsisine diziyoruz. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 45 dakika pişiriyoruz. Soğuyan çöreklerin üzerine pudra şekeri serperek servis yapıyoruz.

