



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI ÇÖREK

1.5 su bardağı un
1.5 ay kaşığı Pakmaya Kabartma Tozu
1 yumurta
1 tutam tuz
50 g margarin
Yarım ay bardağı süt
1 yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şeker
4 yemek kaşığı portakal marmeladı
1-2 yemek kaşığı portakal kabuğı şekerlemesi

Un, kabartma tozu ve tuzu eleyerek bir kaba koyun. Ortasını havuz gibi açın.

Margarini parçalar halinde una ekleyin, sütü ve 1 adet yumurtayı ekleyin ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurumuzu un serpilmiş zeminde 1.5 cm kalınlığında açın. ay bardağının ağızını kalıp olarak kullanarak yuvarlaklar kesin.

Yağladığınız tepsiye dizin. Isıttığınız 180°C fırında 15 dakika pişirin.

örekler soğuduktan sonra sandviç şeklinde enine ortadan ikiye kesin.

öreklerin arasına portakal marmeladı sürün. Üzerlerini marmelat ve portakal kabuğı şekerlemesi ile süsleyip servis yapın.

