



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI ÇÖREK

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı Piyale un
- 1 paket Piyale kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- 1/4 paket margarin
- Yarım çay bardağı süt
- 1 yumurta

Hazırlanışı:

1,5 su bardağı Piyale un, 1 paket Piyale kabartma tozu ve 1 tutam tuzu bir kaptaki karıştırıp eleyin. Ortasını havuz gibi açın. 1/4 paket margarini küçük parçalar halinde una ekleyin. Yarım çay bardağı 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 ağızıyla yuvarlaklar kesin. Hafifçe yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Çörekler ılıdıktan sonra sandviç şeklinde ortadan ikiye kesin. Çöreklerin arasına portakal marmelatı sürün. Üzerlerini marmelat ve portakal kabuğu şekerlemesi ile süsleyip servis yapın.
