



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI ÇÖREK

- 75 Gr Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı süt
- 4 Yemek Kaşığı PORTAKAL MARMELATI (SUYU PARÇACIKLARI)
- 1 Tutam tuz
- 2 Su Bardağı un
- 2 Çay Kaşığı kabartma tozu
- 1 Adet yumurta
- 1 Yemek Kaşığı pudra şekeri

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 ağızıyla 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.