



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI ÇÖREK

2 su bardağı ılık su
1 çay bardağı sıvı yağ
5 çorba kaşığı şeker
1 adet yumurta
Aldığı kadar un
10 gram yaş maya
İçerisinde:
1 adet elma
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay bardağı ceviz

Derin bir kabın içine yaş maya ile ılık suyu koyup biraz kabarmasını bekleyin. Daha sonra üzerine sıvı yağ, şeker, yumurta koyup yavaş yavaş unu ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurup unu ekleyin. Bu karışımın üzerine örtüp 1 saat kadar bekletin. Elmayı rendeleyip üzerine ceviz ve tarçın serpin. Mayalanan hamuru unlanmış tezgahta yufka şeklinde ince bir şekilde açın. Üçgen dilimler halinde dilimleyin. Üzerine elmalı harcı koyup rulo şeklinde sarın. Tepsiyeye koyup 5-10 dakika daha mayalandırın. Daha sonra 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkan çöreklerin üzerine pudra şekeri serpip servis yapın. İsterseniz içini boş olarak hazırlayabilirsiniz.