



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ ÇÖREK

5 su bardağı un
1 su bardağı pudra şekeri
100 gr margarin
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 paket yaş maya
1 tutam tuz
1 adet portakal kabuğu rendesi
1 su bardağı portakal reçeli
1 çay kaşığı tarçın
1 çay bardağı ceviz içi
1 adet yeşil biber
1 demet maydonoz

Mayayı ılık süt ile eritin. Bir süre kabarması için bekletin. Unu, şekeri, margarini, yumurtaları, tarçını, tuzu ve içinde maya erittiğiniz sütü karıştırın. Portakal kabuğu rendesini de ekleyin. Hamuru yoğurduktan sonra üzerine bir kapak kapatıp mayalanmasını bekleyin.

Dinlenen hamuru merdane yardımıyla açın, 8 cm aralıklarla kareler kesin, içlerine bir tatlı kaşığı portakal reçeli ile ceviz içi koyup, hamuru zarf şekilde kapatın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine fırça yardımıyla yumurta sarısı sürüp, 180 derecede kızarana kadar pişirin.

İsteğe göre yeşil biber ve maydonoz ile tabağı süsleyebilirsiniz.