



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ FINDIKLI ÇÖREK

MALZEMELER

2 Su bardağı un
1 Kahve fincanı süt
Bit tutam yas maya
2 Çorba kasığı ayçiçekyağı
100 gr margarin
1 Kase dövülmüş fındık
2 Çorba kasığı kuru üzüm

YAPILIŞ TARİFİ

2 su bardağı unu derin bir kaba alın.
1 kahve fincanı süt ilave edin.
Bir tutam yas mayayı ilik suda ezin.
2 Çorba kasığı ayçiçek yağ ve 100 gr margarin ile hamur yapın.
Üzerine nemli bir bez örtüp, 1 saat bekletin.
Hamuru ikiye bölün.
Merdane ile açın.
Üzerine dilediğiniz marmelattan sürün.
Bol miktarda dövülmüş fındık serpin.
2 çorba kasığı kuru üzümü yayın.
Rulo biçiminde sarın.
2 parmak eninde kesin.
Tepsiye dizin.
Tozşeker serpin.
Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pisirip, servis yapın.