



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ ÇÖREK

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 su bardağı süt
1 çay bardağı şeker
2 tatlı kaşığı nişasta
2 tatlı kaşığı un
Üzeri için:
Pudra şekeri

Muhallebi malzemesi bir tencereye konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Hamur malzemesiyle ele yapışmayan, yumuşak kıvamda bir hamur yapılır. Hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır, parmak uçlarıyla açılır. Kenerına muhallebi konur, kapatılır, kenarlarına bastırılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Üzerine pudra şekeri elenir.