



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NUTELLALI TIRTIL ÇÖREKLER

1 paket instant maya
2 su bardağı süt
15 gr margarin
6 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı yoğurt
Aldığı kadar un
Nutella

2 su bardağı sütü cezvede hafif ısıtıp maya ile birlikte çukur bir kapta iyice karıştırıp mayayı eritin. İçine yağı ve toz şekerini ekleyip 10 dakika köpürmesi için bekleyin. (Instant maya ile köpürmeyebilir, meraklanmayın.)

Karışıma erimiş margarinini, yumurtanın akını, tuzu ve azar azar unu ekleyin.

Ele yapışmayan bir hamur olunca üzerine nemli bez örtüp 1 saat hamuru mayalandırın.

Mayalanan hamuru tezgaha alıp elinizle rulo hale getirin.

Bıçak yardımıyla 16 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı avucunuzun ortasıyla açıp, yarısından yukarısına 1 tatlı kaşığı nutellayı yayın.

Nutella sürülen kısmın altına 1-2 cm. arayla bıçakla çizik atın.

Nutella sürülü taraftan başlayarak hamuru gevşek şekilde rulo yapın.