



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSMANLI ÇÖREĞİ

Yarım kilo has baklavalık un
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı şeker
10 adet bisküvi veya bayat ekmek
5-6 elma
2 yumurta
1 çay bardağı tereyağı
100 gr dövülmüş ceviz
Tarçın
Karanfil

- 1- Süt, yumurta, yağ karıştırılır. Un ilave edilip iyice yoğrulur. Hamur ikiye bölünür. Oklava ile açılır.
- 2- Temiz bir bezin üzerine, hamuryayılır. Erimiş tereyağı ile yağlanır. Elle çeke çeke büyütülür. Büyüyen hamur ortadan ikiye ayrılır.
- 3- Kesilen yan yufkaya içi yerleştirilip sofra bezi kaldırılarak yuvarlanır İki tane uzun rulo hamurunuz olacaktır. 10-15 santimlik parçalara bölünüp yağlanmış tepsiye dizilir.
- 4- Diğer yufka da aynı şekilde yapılıp tepsiye dizilir. Kızgın fırına verilir.
- 5- Fırından çıkınca sıcakken bol pudra şekeri serpilir.

içinin Hazırlanması:

Elmaların kabuğu soyulup rendelenir. Ceviz dövülerek elmaya karıştırılır. Bisküvi veya bayat ekmek ufalanıp elmaya karıştırılır. Tarçın, karanfil katılıp karıştırılır.