



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSMANLI ÇÖREĐİ

500 gr. un
1 ay bardađı süt
1 ay bardađı Őeker
1 ay bardağı tereyağı
2 Yumurta (Birinin sarısı ayrılacak)
10 Adet bisküvi
1 Paket kabartma tozu
1 ay kaŐıđı pudra Őekeri
100 gr. ceviz içi
4 elma
Tarçın
Çok az toz karanfil

Süt, Őeker, eritilmiŐ sođutulmuŐ tereyağı, 1,5 yumurta, un ve kabartma tozu kendini toplayana kadar yoğurulur. Hamur bir kenarda beklerken, ufalanmıŐ bisküvi, rendelenmiŐ elma, dövülmüŐ ceviz içi, karanfil ve en son olarak tarçın, karıŐtırılarak i hazırlanır. Hamur bir santim kalınlığında açılır, içine hazırlanan i konur, rulo yapılarak tepsiye dizilir (Rulolar yaklaŐık 5 cm. uzuluğunda olmalıdır) Tepsi fırına verilir. 175 derecede piŐirilir. Fırından çıkan sıcak reklerin üzerine pudra Őekeri serpilir. Pudra Őekeri yerine parlaklık vermesi için, herhangi bir marmelat da sürülebilir.