



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ SAKIZLI ÇÖREK

3 yumurta
1 su bardağı sade gazoz
1 çorba kaşığı dolusu yaş maya
Aldığı kadar un
1 su bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı dövülmüş sakız
1 su bardağı KOSKA Pekmez
½ paket margarin

Yumurta, gazoz ve un hamur yoğurma kabına alınır. Maya yarım su bardağı ılık suda eritilip pudra şekeri ve sakız ilave edilir. Hamur yapılır. 3 parçaya ayrılır. Beze yapılır merdane ile açılır (erişte hamuru kalınlığında). Margarin eritilip soğutulur. Açılan hamur yağlanır. Rulo şeklinde sarılır. 2 parmak kalınlığında kesilip pişirme spreyi ile yağlanmış tepsiye dizilir. Tepside hamurlar iki kat büyüyene kadar mayalandırılır. Öncede ısıtılmış 170 derecedeki fırında kızarana kadar pişirilir. Pekmez ile birlikte servis yapılır.

Not: Çörek, pekmeze bulanarak yenir.