



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEMBELİ ÇÖREK

1 paket yaş maya
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 adet yumurta
Yarım su bardağı ayçiçek yağı

1 çorba kaşığı toz vişneli içecek
Alabildiğı kadar un

Evvela yaş mayayı ılık suyu, ılık sütü, vişneli toz ieceğı ve yumurtanın beyazını çukur bir tase bırakıyoruz. Parmak uçlarıyla iyice karıştırıyoruz. Sonra sıvıyağı ve kıvama gelene kadar un ekleyerek yoğuruyoruz. Hamurun üzerini kapatıyoruz, 1 saat dinlendiriyoruz. Sonra hamuru 12 eşit parçaya ayırıyoruz ve yuvarlıyoruz. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye diziyoruz. Üzerine yumurta sarısı sürüyoruz. 180 derece fırında 25 dakika pişiriyoruz.