



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİŞKİN ÇÖREK

1 paket çabuk maya
1,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 fiske tuz
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı kuru üzüm
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı pudra şekeri

Ilık su, pudra şekeri ve maya eritilir. En son kuru üzüm eklemek suretiyle hamur yoğrulur. 1 saat dinlendirilir. Süre sonunda hamurdan limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine şekerle karıştırılmış yumurta sarısı sürülür. 185 derece fırında kıpkırmızı renk alana kadar pişirilir.
