



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ ÇÖREK

Veda Kaya

250 Gr. Margarin
1 Su Bardağı Yoğurt
Aldığı kadar Un
1 Paket Kabartma Tozu
1 Paket Pudra Şekeri
Aldığı kadar Dolgu Krema

Derin bir kaba yoğurt ve oda sıcaklığında bekleterek yumuşattığımız margarini alalım ve karıştırmaya başlayalım. Daha sonra pudra şekerini katalım. Unu yavaş yavaş ekleyelim ve kabartma tozunu da koyalım. Hamurumuz kulak memesi kıvamına gelene kadar un ekleyerek yoğurmaya devam edelim. Hamuru 5 dakika dinlendirdikten sonra çöreğimizin içini hazırlayalım. Dolgu kremayı paketin üzerindeki tarife göre hazırlayalım. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp bu parçaları elimizde açalım. Ortasına bir çay kaşığı dolgu krema koyduğumuz çöreği bohça şeklinde büzerek yuvarlayalım. Fırın tepsisine yağlı kağıt serelim ve hazırladığımız çörekleri tepsie dizelim. Önceden ısıttığımız 175 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirelim.