



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ ÇÖREK

1 ay bardağı pudra şekeri
1 yumurta
1 ay kaşığı tarçın
1 ay bardağı kıyılmış fındık
1 ay bardağı yoğurt
3 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
İçi için:
1 ay bardağı ilek reçeli

Öncelikle yağı, şekeri, yumurtayı ve yoğurdu çırpın. İçine vanilya, kabartma tozu ve azar azar unu ekleyip yoğurun. Cevizi, tarçını da ilave ederek unlanmış zeminde açın ve yuvarlak kesin. Ortasına reçeli koyup diğeryuvarlağı üzerine kapatın ve kenarlarını bastırıp tepsiye dizin. Sıcak fırına 190 derecedeki fırında 20 dakika pişirip ikram edin.