



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ ÇÖREK

4 su bardağı kadar un
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı şeker
1 su bardağı zeytinyağı
3 yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
Üzeri için:
Vişne reçeli
2 çay bardağı toz şeker

Yumurtaların birinin sarısını ayırın üzerine sürmek için. Yumurta ve diğer malzemelerle yumuşak bir hamuru yapın. Hamurdan ince uzun parçalar elde edin. Silindir çubukları sarıp daire şekli verin. Toz şekerin içine batırın. Tepsiye dizin. Ortalarına yumurta sarısı sürüp vişne reçeli tanelerini koyup fırına verin 40 dakika pişirin.
