



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ ÇÖREK

Malzemeler

3 yumurta

2 ay bardağı ılık süt

1 paket maya

1 su bardağı Tukaş Pudra Şekeri

125 g eritilmiş margarin

Tukaş Ekstra Geleneksel Bögürtlen Reçeli

5 su bardağı un

Hazırlanışı

Hamur mayasını ılık sütte eritin.

Reçel dışındaki tüm malzemeleri karıştırıp, yumuşak bir hamur elde edin ve hamuru yarım saat mayalanmaya bırakın.

Hamur kabarıncaya, hamuru büyük parçalara ayırın.

Her parçayı saç örgüsü şekli vererek, yağlayıp, unladığınız tepsiye koyup, üzerine yumurta sarısı sürün.

Önceden 170 dereceye ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirin.

Pişen çöreğin içine bögürtlen reçeli sürüp, servis yapın.