



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇELLİ ÇÖREK

500 gr un
2 su bardağı KOSKA Kayısı Reçeli
125 gr margarin
2 çorba kaşığı sirke
1 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı safran
1 çorba kaşığı anason
1 fiske tuz
1 adet yumurta
1 yumurta kadar su
Kızartmak için sıvı yağ

Bir kaba margarini, sirkeyi, kabartma tozunu, anasonu, safranı, bir fiske tuzu koyup yumurta ve su ilavesi ile hamur yapılır. 20 dakika dinlendirip merdane ile açılır, küçük kare olacak şekilde kesilir, kızgın sıvı yağda kızartılır, servis tabağına dizilir, üzerine reçel dökülüp servis yapılır.

