



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

REÇELLİ ÇÖREK

125 gr margarin
3 yemek kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
Kayısı reçeli
Fındık ve badem

Yağı eritin, un, kabartma tozu ve tuzu da ilave edip yoğurun. İyice yoğurduğunuz yumuşak kıvamlı hamuru 1 gün buzdolabında bekletin ya da sabahtan yoğurup bir kaç saat dinlendirin. Dinlenen hamuru 5 parçaya bölüp tabak büyüklüğünde açın. Fazla ince veya kalın açmayın. Yuvarlak hamuru sekize bölün. Her üçgen parçaya ne harç koyarsanız o malzemeyi sürün. Üçgenleri kalın taraftan ince tarafa doğru rulo şeklinde sarın. Yaptığınız çörekleri yağlanmış tepsiye dizin. 175 derecede üstleri kızarana kadar pişirin ılınan çöreklerin üstüne pudra şekeri serpin.