



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REELLİ ÇÖREK

2.5 su bardağı un
1 orba kaşığı kuru maya
1 ay bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su ya da süt
1 yumurta
İçi için:
100 gr. ilek reçeli
1 ay bardağı fındık
2 orba kaşığı pudra şeker

Ilık süt, kuru maya ve bir miktar unu karıştırın. Maya biraz kabarınca yumurtayı, şeker, tuz ve kalan unu ilave ederek yoğurun. Yaklaşık 30 dakika daha mayalandırın. Hamuru unlanmış bir zeminde yufka gibi açın ve üçgenlere bölün. Geniş kenarına reel ve kıyılmış fındığı yerleştirip rulo şeklinde sarın. Tepsiye dizip 200 derecedeki fırında 40 dakika kadar pişirin. Fırından çıkınca üzerine pudra şeker serpip servis yapın.