



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ ÇÖREK

- 2 adet ekmek hamuru
- 1 ay bardağı toz şeker
- 3 adet şeftali
- 3 orba kaşığı susam
- 1 ay bardağı esmer şeker
- 1 adet yumurtanın sarısı

Ekmek hamurlarına toz şeker ekleyip yoğurun. Üzerini nemli bezle örtüp, 1 saat kadar bekleterek kabarmasını sağlayın. Hamuru 22 cm'lik yağlanmış kalıba bastırarak yayın. Şeftalileri dilimleyip hamurun orta kısmına yerleştirin. Şeftalilerin üzerine esmer şeker serpin. Hamurun açığa kalan kenarlarına fırçayla yumurta sarısını sürün. Üzerine susam serpin. 200 derece fırında altın sarısı olana kadar pişirin. Ilıkken dilimleyerek servis yapın.

Not: Çöreği soğutmadan, ılık olarak tüketmenizi öneririz.

