



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKER KAT ÇÖREK

1 paket margarin 1 adet yumurta

1 çay kaşığı zerdeçal

1 çay kaşığı mahlep

1 çay bardağı pudra şekeri

1 paket kabartma tozu

Un

Katlar için:

1 su bardağı toz şeker

1 adet yumurta

Yumuşak margarin, 1 adet yumurta ve pudra şekeri mikserle pürüz kalmayana kadar çırpılır. Üzerine zerdeçal, mahlep, kabartma tozu ve toplanana kadar un ilave ederek yoğrulur. Hamur unlu zeminde yarım santim kalınlığında açılır. bir kase yardımıyla yuvarlak parçalar kesilir. Düz bir tabağa toz şeker konur. İlk yuvarlak hamur şekere bastırılır. Şekerli kısım içe gelecek şekilde katlanır. Sonra yarım kısmı şekere batırılır. Şeker içe gelecek şekilde bir kez daha katlanır, bastırılır. Kalan hamurlar tekrar toplanır aynı işlemler tekrarlanır. Çörekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sürülür. 180 derece fırına verilir. Üzeri kızarana kadar pişirilir.