



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŐEKERLİ ÇÖREK

Oktay Usta

3 su bardağı un
yarım limon
1 ay bardağı karbonat
1 ay toz őeker
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı yoğurt
2 orba kaşığı tereyağı
1 yumurta
iç harcı için:
1 kase ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
3 orba kaşığı toz őeker
üzeri için:
4 orba kaşığı pudra őekeri

Önce karıştırmakabına unu alın ve ortasını havuz yapın. Havuzun içine karbonatı ve limon suyunu alın. Karbonat kabarmınca, sıvıyağ, yoğurt, toz őeker, tereyağıve yumurtayı kırın. Önce ortadan başlayarak karıştırmak. Hamur dinlenirken cevizi elinizle veya rondo ile irice parçalayın. İçine tarçın ve toz őekeri ilave edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Elinizle poğaçagibi harçtan koyup kapatın. Fırında 180 derecede çok kızartmadan pişirin. Sıcakken üzerine pudra őekeri eleyin. Kıyır kıyır nefis bir çörek.