



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ ÇÖREK

2,5 su bardağı un
10 gram yaş maya
1 çay bardağı tahin
1 çay bardağı ılık süt
1 çay bardağı pudra şekeri
1 yumurta
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tarçın
1 çay bardağı sıvı yağı
Üzeri için:
1 çay bardağı pudra şekeri

Yoğurma kabının içine sıvı yağı, pudra şekeri, yaş maya, ılık süt ve tahini koyup karıştırın. Üzerine unu ve tarçını ekleyip yoğurmaya başlayın. Yumurta vanilyayı da üzerine ilave ederek hamuru yoğurun. Bu hamuru 1 saat dinlendirip kabarmaya bırakın. Daha sonra istenirse kaşıkla kızgın yağın içinde kızartılır. İstenirse de elle şekillendirip fırın tepsisine dizip 200 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişirip servisi tabağına dizin. Sıcakken üzerine bolca pudra şekeri serpilip ikram edin.