



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI ÇÖREK

600 gr. un
3 adet yumurta
4 çorba kaşığı bal
100 gr. tereyağı
250 gr. pudra şekeri
1 er tatlı kaşığı tarçın, karbonat
3 adet karanfil
İçi İçin;
Ertik reçeli
150 şer gr. kuru üzüm, ceviz
Üzeri İçin;
1 adet yumurta sarısı

Un, karbonat, yumurtalar, bal, tereyağı, pudra şekeri, tarçın, dövülmüş karanfil karıştırılır. Kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır, 4 parçaya ayrılır. Her bir parça 2 santim kalınlığında açılır, üzerine iç malzemesi konur, rulo yapılır, yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 180 derece fırında bütün parçalar pişirilir, bir parmak eninde kesilerek servise sunulur.

[ML® İncirli Çörek için tıklayın](#)



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 08.11.2024