



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI ÇÖREK

300 gr. un
30 gr. pudra şekeri
100 gr. tereyağı
15 gr. maya
2 çorba kaşığı süt
2 yumurta
İç i için:
100 gr. ceviz iç i
150 gr. toz şeker
1/2 bardak süt
1 paket tarçın
50 gr. galeta tozu
1 Paket bahar
Limon kabuğu rendesi
1 Paket vanilya

Unu hamur tahtası üzerine eleyiniz. Unun ortasını açınız.

15 gr. maya ve iki kaşık süt koyarak ayrı bir kapt a eziniz.

Maya ezildikten sonra tereyağı bir yumurta hamurun ortasına ilâve ediniz.

Kenarlarına 30 gr. pudra şekeri serpiniz. Hepsini beraber bir hamur yapınız.

2 ceviz büyüklüğünde parçalara ayırınız. 20 dakika dinlendiriniz.

İç i için yarım bardak süt iç ine makinadan çekilmiş ceviz iç i karıştırınız. Pişiriniz.

Ateşten alınca biraz soğuduktan sonra galeta tozu, şeker, bahar, limon rendesi, vanilya, tarçın ilâve ediniz ve karıştırınız.

Dinlenen hamurların her bir parçasını tahta üzerinde merdane ile 2-3 mm. inceliğ inde açınız.

Yukarıda hazırlanan iç ten bir miktar ortasına koyarak kenarlara doğru ince olmak üzere sarınız ay şekli veriniz.

Ilık bir yerde 10 dakika mayalandırınız.

Üzerlerine yumurta sarısı sürerek orta ısıda fırında pembe renkte pişiriniz.

[ML® Galetalı Çörek için tıklayın](#)