



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ TARÇINLI ÇÖREK

500 gr un
1 paket kuru maya
Yarım çay bardağı toz şeker
Tuz
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
5 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay bardağı ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın
100 gr margarin
Üzeri için:
Yeteri kadar pudra şekeri

500 gr unu, mayayı, 50 gr şekeri ve bir tutam tuzu bir kabın içine alın karıştırın. 1 çay bardağı ılık sütü 1 yumurta ve sıvı yağda ilave edip kulak memesi kıvamında yogurun. Üzerini örtüp 30-40 dakika kadar mayalanmasını sağlayın. Dinlenmiş hamuru dikdörtgen şekilde acın, üzerine 75 gr seker tarcin ve oda sıcaklığında erimis yağı ve cevizi karıştırıp iyice sürün ve rulo yapın. Ruloları verevine üçgen şekilde resimdeki gibi kesin. Ruloların üzerine bir kasığın yada kepcenin sapi ile (yuvarlak olması gerekiyor) iyice bastırın. Yağlı kağıt serilmiş ya da yağlanmış tepsiye dizin 15 dakika tepside mayalandırın. 1yumurta sarısına 1 yemek kaşığı süt ekleyip tarçınlı mini çöreklerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında 20-25 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Üzerine bolca pudra şekeri serpip servis yapın.

