



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TARÇINLI PEKMEZLİ ÇÖREK

Malzemesi:

- 1 bardak süt
- 2 çorba kaşığı pekmez
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı toz ekmek mayası
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı tarçın,
- 2 çorba kaşığı yağ
- 1/4 bardak kuru üzüm
- 3,5 bardak un

Hazırlanışı:

Sütü ılınıncaya kadar ısıtın. Pekmez, tuz ve maya ilâve edip 15 dakika bekletin. Yumurta, tarçın, yağ ve üzümü karıştırın. Yoğurulabilecek hale gelinceye kadar un ilâve edin Yoğurarak iki misli kabarıncaya kadar bekletin. Küçük parçalara ayırın. Tekrar kabarması için bekletin. Orta hararetili fırında 45-50 dakika pişirin.