



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI VE DAMLA SAKIZLI ÇÖREK

450 gr un
50 gr toz şeker
1 paket kuru maya
100 gr margarin
1 paket vanilya
2 parça damla sakızı
2 adet yumurta
150 ml süt
1 tutam tuz
85 gr esmer şeker
100 gr ceviz içi
125 ml bal

Un, şeker, vanilya, dövülmüş damla sakızı ve tuzu geniş bir yoğurma kabına alın. Küp doğranmış yağ parçalarını ekleyip ekmek kırıntısı halini alıncaya kadar parmak uçlarınızla yoğurun. Maya, süt ve hafif çırpılmış yumurtaları ekleyip 5 dakika yoğurun. Üzerini örterek 1 saat mayalanmaya bırakın. Tarçın, şeker ve cevizini havanda dvn. Hamuru unlanmış tezgahta 25x35 cm ölçülerinde dikdörtgen aın. zerine bir miktar eritilmış sanayağı sürüp hazırladığınız karışımı üzerine bastırarak yayın. Rulo şeklinde sarın. 2 parmak kalınlığında kesin ve tepsiye dizin. Kalan yağı bal ile karıştırıp ruloların üzerine sürün. Dövülmüş ceviz serpiştirip üzerini rtn ve 30 dakika mayalanmaya bırakın. 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Servis yapın.