



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI ÇÖREKLER

- 3 yumurta
- 1 paket kuru maya
- 1 paket vanilya
- 1 çorba kaşığı kuru maya
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 çay kaşığı mahlep
- 3 su bardağı un
- 1 çay bardağı toz fındık
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- Üzeri için:
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 limon
- 1 paket vanilya

Ilık sütün içine kuru mayayı ve bir miktar unu koyup boza kıvamında bir karışım yapıp 10 dakika bekletin. Mayası köpüklü hala gelmiş olan bu karışımın içine yumurta pudra şekeri, mahlep, fındık, un ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 10 dakika kadar dinlendirip unlanmış tezgah üzerinde açın. İstenirse üzerine tahin ve ceviz sürüp de yapılır. Hamuru rulo şeklinde sarın. Dilimlere ayırıp tepsiye dizin. Fırında 200 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirin fırından çıkına üzerine limon suyu ve pudra şekerini vanilya aromasıyla karıştırıp sürün.