



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI VE ÇEMENLİ FIRIN ÇÖREK

200 gr buğday unu
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 çay kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
50 gr tereyağı
2 çorba kaşığı krema
1 çorba kaşığı çemen

Unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve şekeri hamur yoğurma kabında harmanlayın. Ortasını açıp oda ısısında yumuşamış tereyağını ve kremayı ekleyin. Orta sertlikte bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örttüğünüz hamuru yarım saat dinlendirin. Dinlenmiş hamura çemen ekleyin, tekrar yoğurun. Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Hamurdan yarım mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp yağlanmış dikdörtgen bir fırın kabına birbirine yapışacak şekilde, aralarda boşluk olmayacak şekilde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.

