



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TOK ÇÖREK

2 adet yumurta
Yarım paket margarin
1 orba kaşığı pudra şekeri
1 su bardađı kuru üzüm
2 orba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
Alabildiđi kadar un

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Margarin eritilir ve ılıtılır. Diđer malzemeler ilave edilir ve ele yapışmayan bir hamur yapılır. Hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve hafifçe bastırılır. örekler yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 185 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirilir.