



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TONTON ÇÖREK

15-18 Adet için Gerekli Malzemeler :

Yarım su bardağı erimiş margarin

Yarım su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı süt

Yarım su bardağı yoğurt

2 adet yumurta

1 yemek kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu

10-15 adet kuru kayısı

1 kahve fincanı kuş üzümü

1 çay k

Hazırlanışı:

Kuru kayısıları küçük küçük doğrayın. Bir kabın içerisine eritilmiş margarin, toz şeker, süt, yoğurt, yumurta, rendelenmiş portakal kabuğu, kuru kayısı, kuş üzümü, tarçın ve kabartma tozunu koyarak karıştırın.

Unu içerisine yavaş yavaş ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvalayın. Toz şekere bulayıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. 180 derecede ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin.