



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOP ÇÖREK

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 kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un

YAPILIŞ TARİFİ

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