



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TURUNÇLU KIBRIS ÇÖREĞİ

1 adet yumurta  
150 gr margarin  
3 yemek kaşığı yoğurt  
2 adet turunç  
1 paket kabartma tozu  
3 su bardağı un  
1 ay kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı toz şeker  
1 adet limon kabuğu rendesi

Oval bir kaba 3 bardak un, 1 adet yumurta, 1 adet limonun sıkılmış suyunu, 125 gram yani yarım paket margarin, paket kabartma tozu, 1 kahve kaşığı tuz, 3 çorba kaşığı yoğurt koyun. Bu karışımın içerisine 1 adet limonun kabuğunu rendeleyin. Tüm bunları 2-3 dakika yoğurun. Hamuru tezgahın üzerine alın ve yoğurarak uzunca bir rulo haline getirin.

Ayrı bir kaba 1 adet limon kabuğu rendesi ve 2 çorba kaşığı toz şeker koyun ve karıştırın. Bu karışımı tezgahın üzerine serpin ve önceden rulo haline getirdiğiniz hamuru yuvarlayarak limon kabuğu rendesi ve şekeri hamurun dış yüzeyine yedirin.

Rulo halindeki hamuru yaklaşık 1 parmak kalınlığında kesin. Kestiğiniz parçaları önceden pişirme kağıdı koymuş olduğunuz tepsiye birbirlerine değmeyecek şekilde eşit aralıklarla dizin. Tepsiyi önceden 180 derecede ısıttığınız fırına yerleştirin. 20 dakika pişirdikten sonra öreğinizi fırından alıp servise hazır hale getirin.