



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ ÇÖREK

www.miele.com.tr

75 gr. Quark
50 ml Süt
40 ml Zeytinyağı
40 gr. Şeker
1 Paket Şekerli Vanilin
1 küçük şişe Vanilya aroması
1 tutam Tuz
200 gr. Un
4 çay kaşığı Kabartma tozu
Dolgu malzemesi:
100 gr. Acı Badem, küçük küplere bölünmüş
50 gr. Tereyağı, yumuşak
1 Yumurta
125 gr. kuru Üzüm
50 gr. Fındık, çekilmiş
1 küçük bıçak ucu kadar tarçın
Glazür malzemesi:
75 gr. Pudra Şekeri
1-2 yemek kaşığı meyve suyu

Quark, yumurta, şeker, şekerli vanilin ve tuz karıştırılır. Yarı kabartma tozu karıştırılmış una ilave edilir ve kalan birlikte yoğurulur.

Hamuru un serpilmiş bir yerde 1/2 cm kalınlığında dikdörtgen (25 x 30 cm) şeklinde açın ve yağlanan cam kaseye yayın.

İçine badem ezmesi, tereyağı ve yumurta iyice birlikte çırpılır, kuru üzüm, fındık, tarçın ve aroma eklenir. Bu karışım hamurun üstüne sürülür.

Hamurun üst ve alt kenarını 2 cm kadar hamurun ortasına doğru katlayın. Çöreği altın sarısı renginde pişirin. Piştikten sonra hemen üstüne meyve suyu ile karıştırılmış pudra şekerini sürün. Çöreği bir defa çapraz olarak kesin, daha sonra uzunlamasına 8 şeride bölün.