



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ ÇÖREK

MALZEMELER

Hamuru için :

450 gr un (3.5 su bardağı)

1 Çay kasığı tuz

2 Çorba kasığı ayçiçek yağı

3 Çorba kasığı esmer şeker

1 Paket maya

2 Adet yumurta

İç malzemesi :

1 Çorba kasığı ayçiçek yağı

50 gr esmer şeker (3 çorba kasığı)

100 gr karışık kuru meyve

Üzerine sürmek için 2 çorba kasığı sıcak şekerli su

YAPILIŞI

23 santimlik kare bir kek kalibini yağlayın.

Hamur için gerekli olan malzemeleri derin bir kabin içine koyup iyice karıştırın.

Daha sonra kabin üzerini bir bez ile örterek yaklaşık 1 saat kadar bekletin.

İç malzemesini karıştırın.

Hamuru 35 santimlik bir kare şeklinde açın, meyveli karışımı üzerine yayın ve rulo şeklinde sarın.

Rulo şeklindeki hamuru 9 eşit parçaya kestikten sonra yağlanmış kare kek kalibine dizin ve 200 dereceli fırında 25 dakika pişirin.

Hamur sıcakken üzerine şekerli suyu dökün.

15 dakika beklettikten sonra servis yapın.