



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ SARMA ÇÖREK

- 7 2/3 bardak un (850 gr.)
- 2 bardak süt (400 gr.)
- 4 çay kaşığı tuz (12 gr.)
- 1/2 paket margarin (125 gr.)
- 2/3 su bardağı toz şeker (100 gr.)
- 1 1/5 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (20 gr.)
- 2 adet yumurta
- 1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)
- İçi için:
- 1 2/3 su bardağı üzüm (180 gr.)
- 1 1/4 çay bardağı toz şeker (100 gr.)
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çorba kaşığı erimiş margarin (25 gr.)

Hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde beklettikten sonra unlanmış bir tezgahın üzerine alıp 45 x 45 cm. ebadında bir kare şeklinde açın; üzerine erimiş margarini sürün, şeker, üzüm, tarçın karışımını serpip 15 x 45 cm. ebadında rulo yapın. Dar kenarından doğru 1 1/2 cm. kalınlığında şeritler kesip, her birini kendi etrafında döndürün, yağlanmış bir tepsiye alarak 45 dakika bekletin. Daha sonra üzerlerine yumurta sarısı sürerek 200°C ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

[ML® Üzümlü Çörek için tıklayın](#)