



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYA KREMALİ ÇÖREK

Hamuru için:

- 1 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı un
- 3 adet yumurta
- Sıvı yağ

Kreması için:

- 1 çay bardağı çiğ krema
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 paket vanilya

Süt, tereyağı, şekeri bir taşım kaynatın. İçine unu ekleyip, karıştırarak pişirin ve hamur tencerenin içinde top gibi olunca ocaktan alın. Elinizle ya da mikserle bu hamura yumurtaları teker teker yedin. Sıkma torbasına koyup hamuru buzdolabında 10 dakika soğutun daha sonra yağlı kağıdın üzerine spiral şeklinde sıkıp üzerine hafifce bastırın. Bu şekilde hazırlanan çörekleri ısıtılmış yağın içine aktarıp 5 dakika kızartın. Sıcakken üzerlerine krema, vanilya ve pudra şekeri karışımını sürüp servis yapın.
