



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ ÇÖREK

2 yemek kaşığı toz şeker (vişneye)
500gr. ayıklanmış vişne
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı yoğurt
4 yemek kaşığı toz şeker
250 gr. margarin
1-2 yemek kaşığı mısır nişastası
pudra şeker
aldığı kadar un

Vişneyi (dondurulmuşsa çözerek) tel süzgeçte bir kaç saat bekletip fazla suyunun ayrılmasını sağlayın. süzölmüş vişnelere 1-2 kaşık nişasta ve 2 kaşık şeker katıp karıştırın bir kenarda bekletin. oda sıcaklığında yumuşamış margarine, yoğurt, şeker, zeytinyağı, kabartma tozu ve vanilyayı katıp homojen hale getirin. aldığı kadar un ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. yumurta iriliğinde bezeler olarak avuç içinde açın, nişastalı vişneden 1 tatlı kaşığı koyup puaça şeklinde kapatın hafif yağlanmış tepsiye dizip önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirin. fırından alınca üstüne pudra şekeri eleyin.

[ML® Vişneli Çörek için tıklayın](#)