



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ ÇÖREK

15 gr. toz maya
çeyrek bardak ılık süt
3 su bardağı un
1 su bardağı şeker
2 adet yumurta
50 gr. margarin
2 su bardağı vişne
1 yumurta sarısı
biraz tuz

Mayayı sütte eritin, 1 su bardağı unu ilave edip koyu bir hamur yapın, dinlenmeye bırakın. Kalan unu, şeker, 2 adet yumurta, margarin ve tuzu karıştırın. Mayalı hamurdan küçük parçalar alıp bu karışımın üzerine koyup yoğurun. elde edilen hamurdan küçük parçalar alıp içlerine çekirdekleri çıkartılmış vişneler koyup şekil verip yağlanmış fırın tepsisine dizin, üzerlerine yumurta sarısı sürün, arzu ederseniz onun da üzerine çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.

[ML® Briyoş için tıklayın](#)