



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ ÇÖREK

5 Kişilik Gerekli Malzemeler :

15 gr maya

1/3 Su Bardağı Ilık Süt

3 Su Bardağı Un

1 Su Bardağı Toz Şeker

2 Adet Yumurta

50 gr Tereyağı

2 Su Bardağı Ayıklanmış Vişne

1 Adet Yumurtanın Sarısı

Bir Tutam Tuz

Hazırlanışı:

Mayayı ılık sütte eritin. Maya eridikten sonra 1 su bardağı unu üzerine ilave edin. Katı bir hamur yapın. Üzerini bir peçeteyle örtüp ılık bir yerde yarım saat bekletin.

Kalan unu, toz şeker 2 adet yumurta, tereyağı ve tuz ile karıştırın. Mayalanan hamurdan küçük parçalar koparıp bu karışımın üzerine koyup yoğurun. Elde ettiğiniz hamurdan küçük parçalar koparın. İçlerine vişne koyup hamuru kapatın.

Dilediğiniz şekli verip, yağlanmış kağıt serili tepsi üzerine koyun. Çörekleri bu şekilde bekletin. Kabardıkları zaman üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında kızarana dek pişirin.