



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞDA ELMALI ÇÖREK

2 adet yumurta
1 ay bardağı su
1 paket kabartma tozu
1 fiske tuz
1 orba kaşığı sıvıyağ
Alabildiğı kadar un
İçi için:
1 adet elma
1 orba kaşığı şeker
1 ay kaşığı tarçın
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı

Hamur malzemesi bir araya getirilir ve ele yapışmayan kıvamda bir hamur yapılır. Üzeri kapalı yarım saat dinlendirilir. Bu arada elma soyulur ve rendelenir, bir tencereye aktarılır, şeker eklenir, yumuşayana kadar pişirilir. Ateşten alınır, tarçın eklenir. Dinlenen hamur 14 eşit parçaya ayrılır. Her biri merdane yardımıyla çay tabağı kadar açılır. Kenarına i konur, poğaa formunda kapatılır, uçlarına iyice bastırılır. Tavaya derin yağ konur, çörekler atılır ve açık pembe renk alana kadar kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır. Sonra servis tabağına konur, üzerine pudra şekerini serpilir.