



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILBAŞI ÇÖREĞİ

6 su bardağı un
4 yemek kaşığı margarin
4 adet yumurta
10 gr maya
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 su bardağı iri çekilmiş ceviz
100 gr portakal şekerlemesi
50 gr incir şekerlemesi
4 adet kuru kayısı (küçük parçalara bölünmüş)
2 adet kuru incir (küçük parçalara bölünmüş)
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
Portakal ve incir şekerlemesi
Pudra şekeri

Sütün yarısını, mayayı ve yarım çay kaşığı tuzu tencereye koyup ısıtın.
Kalan sütü, unu, toz şekeri, margarini, birinin sarısını ayırdığınız yumurtaları yoğurma kabına alın. Mayalı sütü de katıp yoğurun.
İri çekilmiş cevizi, minik minik doğradığınız portakal ve incir şekerlemesini, kuru kayısı, kuru inciri ve kuru üzümü de ilave edip biraz daha yoğurun.
Hamuru elinizle rulo yapıp yağlı kağıt serilmiş yuvarlak bir tepsiye simit şeklinde yerleştirin.
Çırttığınız yumurta sarısını üzerine sürün.
Üstünü portakal ve incir şekerlemeleriyle dilediğiniz şekilde süsleyin.
200 derece ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin. Soğuyunca üzerine pudra şekeri serpin.

