



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILBAŞI ÇÖREĞİ

Fikret Özdemir

1 Kg. Un
100 Gr. Şeker
200 Gr. Margarin
5 Adet Yumurta
50 Gr. Maya
1 Çay Kaşığı Tuz
50 Gr. Portakal Şekerlemesi
50 Gr. Çam Fıstığı
50 Gr. Çekilmiş Ceviz
100 Gr. Kuru Üzüm
1 Adet Yumurtanın Sarısı
50 Gr. Kiraz Şekerlemesi
100 Gr. Kuru Meyve
1 Çorba Kaşığı Pudra Şekeri
250 Ml. Süt

Sütün yarısını, mayayı ve yarım çay kaşığı tuzu bir tencereye koyalım, karıştırarak ısıtalım.

Öte yanda unu, şekeri, yağı, yumurtaları, portakal şekerlemesini, çam fıstığını, cevizi, kuru üzümü ve tuzun kalanını yoğurma kabına alalım. Isıttığımız malzemeleri de katıp yoğuralım.

Elde ettiğimiz hamuru merdana yardımıyla kalın bir rulo şeklinde açalım. Sonra bu rulo hamurdan bir çember yapalım. Ortasına bir su bardağı koyup yuvarlak bir şekilde kalmasını sağlayalım.

Hamurun üzerine yumurta sarısı sürelim. Kuru meyveleri ve şekerlemeleri hamurun üstüne yerleştirelim.

Hamurun ortasından bardağı çıkaralım. Yağlı kağıt serdiğimiz bir fırın tepsisine hamuru koyalım ve 200 derecede 30 dakika pişirelim.

Soğuduktan sonra üzerine biraz pudra şekeri serpelim. Yılbaşı çöreğimiz ikrama hazır.