



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YORKSHIRE ÇÖREĞİ (İNGİLİZ)

200 gr un
Bir tutam tuz
2 çay kaşığı zencefil
1/2 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karbonat
200 gr yulaf ezmesi
150 gr pekmez
150 gr margarin
100 gr şeker
1 yumurta, hafif çırpılmış
125 gr süt.

23 cm. kare bir kek kalıbını yağlayıp, dip ve kenarlarına yağlı kağıt döşeyin. Un, tuz, zencefil ve karbonatı bir kaba eleyin. Yulaf ezmesini de ekleyip, bir kenara bırakın. Pekmez, margarin ve şekeri başka bir kabın içinde ateşe koyun ve yağ ile şeker eriyene dek karıştırın. Ateşten indirip, unu ekleyin. Yumurta ve sütü de katıp düzgünleşene dek karıştırın. Hazırlanan kalıba döküp, hafif fırında 1+1/4 saat pişirin. 5 dakika kalıpta kaldıktan sonra, kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın. Bir hafta kadar hava geçirmeyen teneke bir kutuda sakladıktan sonra, ya olduğu gibi, ya da yağ sürerek servis edin.