



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ ÇÖREK

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

250 gr. Un  
1/2 çay kaşığı Kabartma tozu  
170 gr. Tereyağ, yumuşak  
120 gr. Şeker  
1 Paket Şekerli Vanilin  
1 Portakal kabuğu rendesi  
1/2 çay kaşığı Zencefil, toz  
Üstüne:  
75 gr. Kayısı reçeli  
75 gr. Zencefil yemişleri, ince kıyılmış

Un, kabartma tozu, tereyağı, şeker, şekerli vanilin, portakal kabuğu ve zencefili karıştırıp mikserin yoğurma parçası ile hamur serpmesi hazırlayın.

Serpilecek hamurun yarısını pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurun yaklaşık 2/3'sini cam kaseye bir oklava ile düzgün bir şekilde yayın.

Hamurun üstüne kayısı reçeli sürünüz.

Zencefil parçalarını üstüne dağıtınız, kalan hamuru iki avucunuz arasında ovalayarak serpiniz ve kızarıncaya kadar fırında pişirin.

Hamuru hafif sıcakken 2 x 4 cm boyunda dikdörtgenler halinde kesin.