



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZENCEFİLLİ YAPIŞKAN ÇÖREK

### Malzemesi:

1 çay kaşığı karışık bahar  
1 çay kaşığı karbonat  
2 çay kaşığı zencefil tozu  
225 gr. un  
75 gr. margarin  
100 gr. pekmez  
100 gr. şurup  
50 gr. taneli reçel veya marmelat  
2 yumurta  
90 gr. süt  
50 gr. sarı kuru üzüm

### Hazırlanışı:

Dikdörtgen bir fırın kabını yağlayıp dibine yağlı kağıt serin. Fırını yavaş ateşe göre ayarlayın. Baharatları, karbonat ve unu bir kaba eleyip ortasını havuz gibi açın. Margarin, pekmez, şurup ve şekeri bir tencereye koyup yağ eriyinceye kadar karıştırarak yavaş ateşte tutun. Daha sonra ateşten alıp soğumaya bırakın. Marmelat yumurtalar, süt ve kuru üzümü yağlı karışımla beraber un karışımına katarak tahta bir kaşıkla iyice karışana kadar karıştırın. Bunu hazırlamış olduğunuz kek kalıbına boşaltıp 30-40 dakika fırında pişirin. Soğuduktan sonra kalıptan çıkarıp yağlı kağıdı sıyırın.