



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ZML SAHUR ÇÖREĐİ



1 su bardağı ayçiçek yağı
1 ay bardaĐı pudra řekeri
3 orba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 su bardaĐı kuru üzüm
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
4 su bardaĐı un
zeri için:
1 adet yumurta beyazı

- # Çukur karıştırma kabına yoğurt, yumurta, yumurta beyazı, sıvıyağ ve pudra şekeri bırakılır. Çatalla iyice çırpılır.
- # zerine vanilya, kabartma tozu ve azar azar un eklenerek yoĐrulur.
- # Son olarak kuru üzüm ilave edilir. Dengeli karıřana kadar yoĐrulur.
- # Hamurdan iri ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, biraz yassılaştırılır.
- # rekler yağlı kağıt serilmiş tepsie dizilir.
- # Üzerlerine az suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürülür.
- # Tepsi 180 derece sıcak fırına verilir, 25 dakika pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Bu rek herhangi bir kuru meyveyle hazırlanabilir.