



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

## VIŞNELİ ÇÖREK



- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı
- 1 su bardağı yoğurt
- 4 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Alabildiği kadar un
- İçi İçin;
- 1 Su bardağı ayıklanmış vişne
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- Üzeri İçin;
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri

- # Derin yoğurma kabına yumurta, yoğurt, zeytinyağı, ayçiçek yağı, pudra şekeri konur, karıştırılır.
- # İçine vanilya, unla karıştırılmış kabartma tozu katılır. Yumuşak bir hamur elde edene kadar elenmiş un ilave edilerek yoğrulur.
- # Hamurdan kayısı büyüklüğünde parçalar alınır, unlu zeminde parmak uçlarıyla çay tabağından daha küçük açılır.
- # Ortasına 1 adet şekerle karıştırılmış vişne konur, poğaçaya gibi kapatılır, kenarlarına bastırılır, yağlanmış fırın tepsisine az aralıklarla dizilir.
- # Tepsi 180 derece fırına verilir, açık pembe renkte kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca sıcakken üzerine pudra şekeri elenir.
- # Soğuyunca ikram edilir.

Not: Genel olarak tatlı çöreklerin yapımında yumuşak olması için sıvıyağ kullanılır.