AY ÇÖREĞİ

3 su bardağı un
3/4 paket margarin
3 çorba kaşığı pudra şekeri
1 kahve fincanı süt
1 tatlı kaşığı kuru maya
2 adet yumurta
limon kabuğu rendesi
İçi İçin;
1 su bardağı ceviz içi
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım kahve fincanı süt
1 kahve kaşığı yenibahar
1 kahve kaşığı tarçın
3 çorba kaşığı kırlık krak veya bayat ekmek içi
2 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm

Un elenerek ortasına sütte ezilmiş toz maya pudra şekeri, yağ, yumurta, limon kabuğu rendesi kon up yoğrulur ve üzeri örtülüp mayalandırılır, bu arada içi hazırlanır. Sütün içine çekilmiş ceviz kırık krak, tarçın, yeni bahar, üzüm konup karıştırılarak toz şeker eklenir, 2 misili büyüyüp kabaran hamur, yarım limon büyüklüğünde parçalara ayrılır, 9 - 10 santim çapında açılır. Hazırlanan içi konup sarılır ve ay şekli verilir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek tepsiye dizilir. Orta hararetli fırında pişirilir.

ML® Ay Çöreği için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:377 • adı:Ay Çöreği • gönderen:Çetin Ceviz • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:00