BADEMLİ TATLI ÇÖREK

2 su bardağı un,
125 gr. margarin,
1 adet yumurta,
1 su bardağı pudraşekeri,
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı toz badem,
1 çorba kaşığı limon suyu,
1 adet yumurtanın sarısı,
bir tutam tuz

Unu çukur bir kaba eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Erimiş margarin, yumurta, pudraşekeri, kabartama toçu, badem, tuz ve limon suyunu ekleyin. İyice yoğurarak yumuşak bir hamur yapın. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Avucunuzda yassılaştırın. Yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 40 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:15982 • adı:Bademli Tatlı Çörek • gönderen:bahar07 • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:13