BALKABAKLI ÇÖREK

2 su bardağı balkabağı püresi
1 su bardağı süt
150 gr margarin
2 adet yumurta
1 çay kaşığı mahlep
1 çay kaşığı zencefil
1 çay kaşığı kuru maya
1 yemek kaşığı toz şeker
8 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı toz karanfil
1 adet haşlanmış ve çatalla ezilmiş patates
1 paket çubuk kraker
1 adet yumurta sarısı

Unu ve kuru mayayı bir leğene koyup, karıştırın. Unun ortasını havuz gibi açıp içerisine 2 yumurta, 2 su bardağı balkabağı püresi, 1 yemek kaşığı toz şeker, oda ısısında yumuşatılmış 150 gr margarin, 1 su bardağı süt, 1 çay kaşığı mahlep, zencefil, tarçın, tuz, toz karanfil ve 1 adet haşlanmış, çatalla ezilmiş patatesi de ekleyip hamuru yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp 30 dakika bekletin. Mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp elinizle yuvarlayın.Her bir hamurun kenarından hamur kesme bıçağı ile çepeçevre kesikler atın.Hamurun ortalarına da çöp şiş yardımıyla delikler açın. Tepsiye dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün. Tepside kabarmasını bekleyin. Kabaran çörekleri 200 derecede kızarana kadar pişirin.
Süslemek için: Çöreklerin üzerindeki deliklere çubuk kraker parçaları takın.

© lezzetler.com tarif no:125015 • adı:Balkabaklı Çörek • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 16:22