BEZELYELİ TATLI EKMEK

1 kilo un
1 adet yaş maya
Biraz tuz
Biraz şeker
2 su bardağı süt
1 fincan su
100 gram sana margarin
Biraz pudra şekeri
1 su bardağı haşlanmış bezelye

Unu yaş mayayı ve margarini ezin ve harmanlayın. Una azar azar sütü ve daha sonra suyu ilave edin. Biraz şeker ve tuz ekleyin iyice yoğurun. Şekil vermeden önce bezelyeleri katın ve şekil verin. 200 dereceli fırında 30 dakika pişirin ve soğumadan önce pudra şekeri ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:104843 • adı:Bezelyeli Tatlı Ekmek • gönderen:mümtaz er • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:44