CEVİZLİ AYÇÖREĞİ

HAMUR MALZEMELERİ
4 1/2 su bardağı un (500 gr.)
5/4 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (12 gr.)
2/5 paket margarin (100 gr)
1 1/2 kahve fincanı toz şeker (80 gr.)
1/2 su bardağı ılık su veya süt (100 gr.)
2 adet yumurta
1/2 çay kaşığı tuz (1 gr.)
1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)
İÇ MALZEMELERİ
4 1/3 su bardağı toz halde ince çekilmiş fındık, badem (500 gr.)
2 1/2 su bardağı toz şeker (400 gr.)
2 tatlı kaşığı kakao (10 gr.)
1 su bardağı ayıklanmış doğranmış ceviz (115 gr.)
1 su bardağı doğranmış kuru üzüm (115 gr.)
1/2 çay kaşığı tarçın (1.5 gr.)
2 adet yumurta beyazı

Mayalı bir hamur hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar ayırın ve herbirini merdane ile avuç içi büyüklüğünde açın. Daha önceden hazırlamış olduğunuz ve köfte şeklini verdiğiniz iç malzemeleri bu hamurla sarın ve ay şeklini verin. Yağlı bir tepsiye dizerek 25-30 dakika daha dinlendirdikten sonra üzerine yumurta sarısı sürerek 200°C ısıtılmış fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

İçin Yapılışı: Bir kabın içine tüm malzemeleri koyarak iyice karıştırın. İstediğiniz sertlikte değilse biraz un ilâve edin. Daha sonra ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak elinizle köfte şeklini verin. Bu kanşımı daha önceden hazırlayarak dinlendirirseniz daha lezzetli ürünler elde edersiniz.

© lezzetler.com tarif no:8898 • adı:CEVİZLİ AYÇÖREĞİ • gönderen:fert • indirme tarihi:23.04.2024 - 17:05