ÇİLEKLİ ÇÖREKLER

1 Su bardagi süt
Yarim çay kasigi vanilya esansi
2 Yumurta sarisi
3 Çorba kasigi tozseker
1 Çorba kasigi un
450 gr milföy hamuru
1 Adet yumurta
450 gr çilek

Süt ve vanilya esansini pisirdikten sonra sogumaya birakin.
Seker ve yumurta sarilarini çirpin.
Daha sonra bu karisima unu ekleyin.
Sütlü vanilya karisimini da ekleyip karistirdiktan sonra düsük isili firinda yaklasik 10 dakika pisirin.
Elde ettiginiz hamuru 8 esit parçaya böldükten sonra, milföy hamuru ile sarin.
Çirpilmis 1 adet yumurtayi bu hamurlara sürerek 200 dereceli firinda 20 dakika pisirin.
Çilekleri yikayip saplarini koparin.
Çilekleri 8 parçaya esit olarak dagittiktan sonra üzerlerine eritilmis çilek jölesini dökün.
Istege göre krema ile servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:3941 • adı:Çilekli Çörekler • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:34