GÜL REÇELLİ VE MUZLU ÇÖREK

2.5 su bardağı un
Yarım çay kaşığı tuz
2 adet limon
1 su bardağı şeker
5 çorba kaşığı gül reçeli
100 gr margarin
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı süt
3 adet muz
3 çorba kaşığı file badem

Bir limonu yıkayıp kurulayın. Kabuğunu rendenin ince tarafıyla rendeleyip suyunu sıkın.
Unu, hamur yoğurma kabına eleyin. Tuz, şeker, çırpılmış bir yumurta, limonun suyunu ve rendesini ilave edip parmak uçlarınızla hafifçe yoğurun. Küp şeklinde kesilmiş soğuk margarin ve soğuk sütü ekleyip hamuru fazla yoğurmadan top şeklinde toparlayın. Folyoya sarıp buzdolabında bir saat bekletin.
İç malzeme için, muzu soyup yarım parmak kalınlığında kesin. Her kestiğiniz parçayı enine üçe kesin. Kalan muzları da aynı şekilde dilimleyip kararmamaları için limon suyu sürün.
Hamuru un serpilmiş geniş bir tezgahın üzerinde 1.5-2 mm kalınlığında açın. Cetvel yardımıyla kenarları 20 santim olacak şekilde üçgen hamur dilimleri kesin. Bir muz parçasının üzerine bir çay kaşığı kadar gül reçeli sürüp üzerine diğer muz parçasını yerleştirin.
Elde ettiğiniz hamurlardan birinin geniş ucuna ikili muz parçasını yerleştirin. Rulo şeklinde sarın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın.
Çörekleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün, file bademe bulayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.
Fırından alıp üzerlerine gül reçeli sürün. Ilık ya da soğuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:125144 • adı:Gül Reçelli ve Muzlu Çörek • gönderen:alabastar • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:03