İNCİR MARMELATLI ÇÖREK

MALZEMELER
5 Su Bardağı Un
1 Su Bardağı Şeker
100 gr. Margarin
1 Su Bardağı Süt
2 Adet Yumurta
30 gr. Yaş Maya
1 Tutam Tuz
1 Adet Limon Kabuğu Rendesi
20 Adet İncir Reçeli Tanesi
Üzerine : Margarin ve Pudra Şekeri

YAPILIŞI
Mayayı sıcak süt ile eritin. Bir süre kabarmasını bekleyin. Unu, şekeri, margarini, yumurtaları, tuzu ve içinde maya erittiğiniz sütü karıştırın.
Limon kabuğu rendesini de ekleyin. Gerekirse 1-2 çorba kaşığı un daha ekleyin. Hamuru yoğurduktan sonra üzerine bir kapak kapatıp mayalanmasını bekleyin.
2 kat kabaran hamurdan parçalar koparın. Yuvarlayıp içlerine birer incir reçeli tanesi koyun. Hamuru açık yeri kalmayacak şekilde kapatın.
Yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. Herbirinin üzerine bir parça margarin koyun. 200 dereceli fırında pembeleşene dek pişirin. Üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.

ML® İncirli Çörek için tıklayınML® İncir Reçeli için tıklayınML® İncirli Poğaça için tıklayın

ML® İncirli Çörek (görsel)

© lezzetler.com tarif no:5196 • adı:İncir Marmelatlı Çörek • gönderen:amator • indirme tarihi:10.05.2024 - 10:55