KESTANELİ ÇÖREK

1 çay bardağı süt
1 paket maya
2 yemek kaşığı margarin
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tarçın
500 gr un
1 su bardağı kestane
1 çorba kaşığ toz şeker
1 adet yumurta sarısı
Yeteri kadar su

1 çay bardağı ılık sütle mayayı eritin 10 dakika bekletin unu ortasına havuz gibi açın yağı, yumurtayı ve tarçını koyun mayayı ilave edin yavaş yavaş un ilavesi ile ele yapışmayacak bir hamur yapın. Üzerine örtün. Oda sıcaklığında 2 misli büyüyene kadar bekletin. Kestaneleri iri parçalar halinde doğrayın ve hamura ilave edip, tekrar yoğurun. Limon büyüklüğünde parçalar koparark yuvarlayın. Tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün ve toz şeker serperek 170 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:124632 • adı:Kestaneli Çörek • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:23