KLİÇE (MARDİN)

125 gr. yağ
5 su bardağı tam buğday unu
1.5 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1/3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı instant maya
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı anason
1 çay kaşığı mahlep
1 çay kaşığı karanfil tozu
1 çay kaşığı dolusu yenibahar
1 çay kaşığı tuz

Unu yoğurma kabına alın, ortasını açın
Kuru malzemelerin hepsini ekleyin
Margarini eritin, sütle beraber una ilave edin.
Ağartılmış un kullanıyorsanız, süt miktarını azaltanız gerekebilir bu yüzden sütü birden aktarmayın.
Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun.
Üzerini örtüp mayalanmasını bekleyin.
Mayalanan hamuru ikiye bölün.
Unlanmış zeminde her bir bezeyi pide şeklinde bir santime yakın kalınlıkta açın.
Hafif yağlamış veya unlanmış tepsiye yerleştirin.
Üzerine yumurta sarısı sürüp bardakla, çatalla veya benim yaptığım gibi kalıpla şekil verin.
Soğuk fırına sürüp, 200 derecede kızarana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:131374 • adı:Kliçe (Mardin) • gönderen:sevecen • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:36