KURU KAYISILI KURU ÜZÜMLÜ CEVİZLİ ÇÖREK

1/2 su bardağı erimiş margarin
1/2 su bardağı tozşeker
1/2 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı kuru kayısı
1/2 su bardağı kuru üzüm
1/2 su bardağı ince kıyılmış ceviz içi
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Üzeri için:
1 kahve fincanı tozşeker (hamurları bulamak için)

Kuru kayısıları, kuru üzümleri cevizleri üzüm büyüklüğünde kesip hazırlayalım yumurtalardan bir tanesinin akını ayırıp geri kalan yumurtaları büyükçe bir kabın içinde erimiş yağı yoğurdu tozşekeri limon kabuğu rendesi kabartma tozu ile iyice karıştıralım kuru üzüm kuru kayısı ve cevizi ilave edip aldığı kadar un ile kulak memesi yumaşaklığında bir hamur yoğuralım 10 dakika dinlendirelim ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucumuzda yuvarlayalım yağladığımız fırın tepsisine önce yumurta akına sonra tozşekere bulayıp dizelim önceden ısıtılmış 180 derecede 30 dakika pişirelim soğuyunca servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:125022 • adı:Kuru Kayısılı Kuru Üzümlü Cevizli Çörek • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:02