LİMON KABUKLU TARÇINL YILBAŞI ÇÖREĞİ

5 subardağı Un
4 su bardağ ılık su
150 gr margarin
2 çay bardağ Tozşeker
2 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılır)
50 gr kuru maya
2 adet küçük baton kek
3 yemek kaşığ kakao
3 adet elma
2 adet portakal veya limon kabuğu rendesi
2 çay kaşığı tarçın
2 kahve fincan süt
2 çay bardağı Dövülmüş fındık
2 çay bardağı Kuru üzüm
2 adet Ayrılan yumurtanın sarısı
3 çay bardağı file badem

Geniş bir kapta bütün malzemeler ile hamuru yoğurup mayalanması için üstünü örtüp mayalanmya bırakın.
İç malzemelerinden keki iyice ufalayın içine elmayı rendeleyip kuru üzümü kakaoyu tarçını dövülmüş fındığı portakal kabuğu rendesini rendesini ekleyip bu malzemeleri azar azar süt ekleyerek hamur haline getirin.
Mayalanan hamurdan portakal büyüklüğünde koparıp merdane yardımıyla açıyoruz dört parçaya kesip içine iç malzemesini uzunca yuvarlayıp sarıyoruz ve yılbası agacı şeklini veriyoruz.
Yağlanmış tepsiye diziyoruz, üzerine ayırdığımız yumurta sarısını sürüp file badem serpiyoruz ve biraz daha fırında mayalanmasını bekliyoruz önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 40-45 dakika pişrilir.

© lezzetler.com tarif no:124696 • adı:Limon Kabuklu Tarçınlı Yılbaşı Çöreği • gönderen:Saadet • indirme tarihi:08.05.2024 - 16:13