



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI FINDIKLI HALKA ÇÖREK

www.miele.com.tr

Hamur için:

1 Küp Maya (42 gr.)

100 ml Süt, ılık

500 gr. Un

100 gr. Şeker

1 tutam Tuz

1 Limon kabuğu rendesi

100 gr. Tereyağı, yumuşak

1 Yumurta

2 Yumurta akı

Üstüne:

2 çay kaşığı toz Tarçın

2 yemek kaşığı Şeker

100 gr. tuzsuz Fındık, çekilmiş

2 Yumurta sarısı

Üstüne sürmek için:

Süt

Mayayı ılık sütün içinde açın. Un, şeker, tuz, limon kabuğu rendesi, tereyağı, yumurta ve yumurta akı ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru fırına koyun ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 30 dakika kabartın" otomatik programını seçin.

Hamuru hafifçe yoğurun ve ikiye bölün.

Her bir parçayı 50x60cm uzunluğunda rulo olarak yuvarlayın, birbirine sarın ve bir halka şekli verin.

Halkayı fırın tepsisine veya delikli gürme tepsisine yerleştirin, fırına sürün ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 15 dakika kabartma" otomatik programını seçin.

Tarçın, şeker, çekilmiş cevizleri ve yumurta sarılarını karıştırın. Halkanın üstüne süt sürün, ceviz karışımını üstüne dağıtın ve fırında 35 °C Üst-/Alt Isıtma programında 15-20 dakika kabarmaya bırakın. Altın sarısı rengini alıncaya kadar pişirin.