TOP ÇÖREK

MALZEMELER
Yarım su bardağı erimiş margarin
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
10-15 adet kuru kayısı
1 kahve fincanı kuş üzümü
1 çay kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un

YAPILIŞ TARİFİ
Kuru kayısıdarı küçük küçük doğrayın. Bir kabın içerisine eritilmiş margarin, toz şeker, süt, yoğurt, yumurta, rendelenmiş portakal kabuğu, kuru kayısı, kuş üzümü, tarçın ve kabartma tozunu koyarak karıştırın.
Unu içerisine yavaş yavaş ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçadar koparıp yuvalayın. Toz şekere bulayıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. 180 derecede ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:5225 • adı:Top Çörek • gönderen:Başarısız • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:15