VİŞNELİ ÇÖREK

50 Gr Sana Hamurişi
1 Fiske tuz
2 Adet yumurta
2 Su Bardağı ayıklanmış vişne(içine)
3 Su Bardağı un
1 Adet Yumurta Sarısı(Üzerine)
1 Su Bardağı toz şeker
1 Kahve Fincanı ılık süt
15 gr yaş maya

Mayayı ılık sütle eritin. Maya eridikten sonra üzerine 1 su bardağı un ilave edin. Katı bir hamur yapın. Üzerini bir peçete ile örtüp,ılık bir yerde yarım saat dinlendirin. Kalan unla şeker, yumurta, Sana ve tuzu karıştırın. Mayalanan hamurdan küçük parçalar koparıp, bu karışımın üzerine koyun.Elde ettiğiniz hamurdan da küçük parçalar koparıp içine 2-3 vişne koyup kapatın. Yağlanmış tepsiye dizin. Kabarana kadar bekletin. Yumurta sarısı sürüp ısıtılmış fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:84150 • adı:Vişneli Çörek • gönderen:metanet • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:05