ZEYTİNLİ ÇÖREK

HAMUR MALZEMELERİ
5 su bardağı un (550 gr.)
1/2 su bardağı zeytinyağı (90 gr.)
1 su bardağı yoğurt (200 gr.)
1/3 paket eritilmiş margarin (80 gr.)
3/4 dolu çorba kaşığı kuru
Pakmaya (12 gr.)
1 2/3 tatlı kaşığı toz şeker (8 gr.)
1 çay bardağı ılık süt (100 gr.)
1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)
İÇ MALZEMELERİ
250 gr. çekirdekleri çıkartılmış siyah zeytin

Yumuşak, bir hamur hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde beklettikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlak olarak açın ve içine 3-4 adet zeytin koyarak kapatın, kenarlarına basarın. Yağlanmış tepside 45 dakika dinlendirdikten sonra üzerlerine yumurta sarısı sürüp 200°C ısıtılmış fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

ML® Zeytinli Tuji için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:8911 • adı:ZEYTİNLİ ÇÖREK • gönderen:fert • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:31