AÇMA

4 1/2 su bardağı un (500 gr.)
1 1/5 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (20 gr.)
1/5 paket margarin (50 gr.)
2 tatlı kaşığı toz şeker (10 gr.) 1 çay kaşığı tuz (2 gr.)
1 adet yumurta
1'su bardağı ılık su veya süt (200 gr.)
1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

Orta yumuşaklıkta bir mayalı hamur hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra üstüste katlayarak uzun fitiller hazırlayın. Bu fitillerden yumurta büyüklüğünde parçalar keserek yuvarlayın ve 15 dakika daha dinlendirin. Tezgahın üzerini yağlayın ve yuvarlak hamur parçalanın 20 cm. çapında açın. Üzerlerine margarin sürün, bir ucundan kıvırarak rulo yapın, burarak yuvarlayın, uçlarını birleştiriri ve halka şeklini verin. Açmalan yağlanmış tepsiye dizin ve yaklaşık 25-30 dakika mayalanmaya bırakın, Daha sonra üzerlerine yumurta sürün ve çöreotu ile süsleyerek 200°C ısıtılmış finnda yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

ML® Milföy Çöreği için tıklayın



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 22.01.2024

© lezzetler.com tarif no:8899 • adı:Açma • gönderen:fert • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:42