BURMA BİLEZİK ÇÖREĞİ

1 paket çabuk maya
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 çay kaşığı şeker
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Maya, şeker ve ılık su karıştırılır. Üzerine ılık süt, ayçiçek yağı, yumurta beyazı ve tuz da eklenir. Parmak uçlarıyla iyice karıştırdıktan sonra yumuşak fakat ele yapışmayacak kıvama gelene kadar un ilave edilir. Elde edilen hamurun üzeri kapatılır. 45 dakika kadar dinlendirilir. Süre dolunca hamurun şöyle bir havası alınır. Yarım limon kadar parçalara ayrılır. Her parça bir karış boyunda çubuk yapılır. Sonra iki çubuk yan yana konur ve bir birine sarılır. En son iki ucu halka biçiminde birleştirilir. Yağlanmış tepsiye aralıklı dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında altın rengini alana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:141751 • adı:Burma Bilezik Çöreği • gönderen:kale • indirme tarihi:18.05.2024 - 00:58