ÇAMFISTIKLI AY ÇÖREĞİ

Malzemeler:
150 gram dövülmüş badem,
200 gram pudraşekeri,
200 gram çamfıstığı,
50 gram un, ayrıca hamur açmak için 3 çorba kaşığı daha un,
5 adet yumurta,
1 çorba kaşığı pudraşekeri
2 çorba kaşığı su.

Hazırlanışı:
Yumurtaları kırıp, sarılarını ve aklarını ayırın. Yumurtanın aklarını, 2 çorba kaşığı kadarını ayırdıktan sonra geriye kalan pudraşekerini, dövülmüş bademi ve unu bir kâseye koyup, homojen bir hamur oluncaya kadar yoğu-run ve 3 eşit parçaya ayırın. Her parçayı da, 10 eşit parçaya bölüp, yuvarlayın ve unlanmış masaya koyun. Hamurların uç kısmını sivriltin. 2 adet yumurta sarısını çırpın ve bu hamurları, birer birer, önce yumurta sarısına, sonra da çam-fıstığına batırın. Fırın tepsisine alüminyum kâğıt yerleştirin. Kurabiye hamurlarını sıralayıp, önceden 200 derecede ısıttığınız fırına koyarak kızarıncaya kadar pişirin.
Şurubun hazırlanışı: Küçük bir tencerede, ayırdığınız 2 çorba kaşığı şeker ve 2 çorba kaşığı suyu kaynatın, ateşten indirip, soğumaya bırakın. Fırından çıkardığınız ayçöreklerinin üzerlerine soğumadan şurup sürün. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:7722 • adı:Çamfıstıklı Ay Çöreği • gönderen:Nimet Hanım • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:18