DOST ÇÖREK

1 adet yumurta beyazı
1 su bardağı su
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı kepekli un
Alabildiği kadar un
İçi için:
Çökelek
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı su

Hamur malzemesi birleştirilir ve kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Hamur 20 dakika kadar dinlendirilir. Sonra yarım portakal kadar parçalar alınır. Parmak uçlarıyla küçük çay tabağı kadar açılır. Yeteri kadar çökelek konur, kapatılır, kenarlarına bastırılır. Çörekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:143429 • adı:Dost Çörek • gönderen:pinpon • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:26