



DUTLU ÇÖREK

3-4 bardak un
200 gr margarin
1 bardak su
1 adet yumurta
1 kase ceviz
1 kase dut kurusu

Un, su ve yumurta karıştırılarak yoğrulur. Yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur 15-20 dakika kadar dinlendirilir. Hamurdan bezeler koparılarak daire şeklinde açılır .daireler ikiye bölünür. Diğer taraftan ceviz ve dut kurusu ezilir. Yarım dairenin üzerine yayılır ve hamurlar rulo yapılarak sarılır. Üzerlerine erimiş margarin gezdirilir. 170 derecelik fırında 25 dakika kadar pişirilir.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 27.12.2014