



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI VE BADEMLİ KAFKAS ÇÖREĞİ

500 gr buğday unu
1 paket Pakmaya Kafkas Çöreği Harcı
100 gr toz şeker
50 ml sıvı yağ
1 çay bardağı ılık süt
1,5 çay bardağı ılık su
2 çay kaşığı tuz
1 yumurtanın akı
İç malzemesi için:
6-7 adet kuru hurma
1-2 yemek kaşığı kırık badem
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Unu yoğurma kabına aktarın. Pakmaya Kafkas Çöreği Harcı'nın tamamını unun üzerine ekleyin ve harmanlayın. Şekeri, ılık sütü, tuzu, yumurta akını ve sıvı yağı ekleyin. Hafifçe karıştırdıktan sonra ölçülü ılık suyu da yavaş yavaş ilave edin. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar iyice yoğurun. Hamurun üzerini örtün, mayalanması için oda ısısında 30 dakika bekletin. Dinlendirdiğiniz hamura zar şeklinde doğranmış hurma ile badem kırıklarını ekleyin. Tekrar yoğurun. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı da ikiye ayırın ve silindir şeklinde hamurlar elde edin. İki hamuru yan yana getirip burğu şeklinde kıvrın ve uçlarını birleştirin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Bu şekilde 1 saat daha hamurları dinlendirin. Dinlendirdiğiniz hamurların üzerine yumurta sarısı ve pudra şekeri karışımından sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin.

