KAŞIK ÇÖREĞİ

MALZEMELER
120 gr. Margarin
1/2 Su Bardağı Süt
1 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Şeker
2 Su Bardağu Un
1/2 Paket Kabartma Tozu
1 Tatlı Kaşığı Tarçın
1/2 Çay Kaşığı Tuz
1/2 Portakal Kabuğu Rendesi

YAPILIŞ TARİFİ
Geniş bir kapta sütü, şekeri, yumurtayı ve küp küp kesilmiş margarini karıştırın. Yarım paket kabartma tozunu ilave edin. Unu, Tuzu ve tarçını da ekleyip karıştırın. Yarım portakalın kabuğunu rendeleyip malzemelere ekleyin. Tüm malzemeler özleşene dek karıştırın.
Elmanın kabuğunu soyup çekirdek yataklarını çıkarın. Bir çatal yardımıyle ezerek püre haline getirin. Bunu karışımın içine ekleyin. İyice karıştırın.
Karışımdan kaşık kaşık alıp fırın tepsisine koyun.
Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzerleri kızaran dek pişirin. Fırından çıkardıktan sonra bir spatula yardımıyle bisküvileri yerlerinden oynatıp soğumaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:5191 • adı:Kaşık Çöreği • gönderen:-BMW- • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:57