KEŞKÜLLÜ ÇÖREK

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
4,5 - 5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
2 yumurta
100 g margarin veya tereyağı
0,5 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 tutam tuz
1,5 çay bardağı ılık süt
Dolgu:
1 poşet Dr. Oetker Keşkül
2,5 su bardağı süt
1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
0,5 su bardağı ceviz

Unu karıştırma kabına eleyin. Mayayı ilave edip kaşık yardımı ile karıştırın. Yumurta, tereyağı veya margarin, toz şeker, şekerli vanilin, tuz ve sütü ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-50 dakika bekletin
Sütü bir tencereye koyup üzerine keşkül poşetini ilave edin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp kuru üzüm ve cevizleri ekleyin, arada karıştırarak soğutun.
Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 190 °C
Turbo pişirme: 180 °C
Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurup merdane ile 40x60 cm boyutlarında açın. Üzerine keşkülü yayın ve geniş tarafından başlayarak rulo şeklinde sarın. 1,5 cm eninde dilimleyin.
Tepsiye sıralayıp üzerini kapatın. 25 dakika bekletin ve fırının orta rafında pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika
Fırından çıkartıp soğutun ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:169312 • adı:Keşküllü Çörek • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 16:58