



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ ÇÖREK

1 ay bardağı süt
1 paket maya
2 yemek kaşığı margarin
2 adet yumurta
1 ay kaşığı tarçın
500 gr un
1 su bardağı kestane
1 orba kaşığı toz şeker
1 adet yumurta sarısı
Yeteri kadar su

1 ay bardağı ılık sütle mayayı eritin 10 dakika bekletin unu ortasına havuz gibi aın yağı, yumurtayı ve tarçını koyun mayayı ilave edin yavaş yavaş un ilavesi ile ele yapışmayacak bir hamur yapın. zerine rtn. Oda sıcaklığında 2 misli büyüyene kadar bekletin. Kestaneleri iri parçalar halinde doğrayın ve hamura ilave edip, tekrar yoğurun. Limon büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın. Tepsiyeye dizin. zerine yumurta sarısı sürün ve toz şeker serperek 170 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.

