KESTANELİ ŞEKERLİ TATLI ÇÖREK

2 adet yumurta (sarısı üzerine)
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı pudra şekeri
Alabildiği kadar un
İçi için:
20 adet kestane şekeri
Üzeri için:
1 çorba kaşığı kayısı marmelatı

Hamur malzemesiyle orta sertlikte bir hamur yapılır. Yarım saat dinlendirilir. Daha sonra hamur 20 eşit parçaya bölünür. Her parça çay tabağı kadar açılır. Her hamura bir adet kestane şekeri parçalanarak konur. Poğaça şeklinde kapatılır, kenarlerına bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz üzerlerine marmelat sürülür.

© lezzetler.com tarif no:38632 • adı:Kestaneli Şekerli Tatlı Çörek • gönderen:çikolata • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:48