KÖZLENMİŞ KESTANELİ EKMEK

15 kestane
1 yemek kaşığı instant maya
Çeyrek tatlı kaşığı taze muskat rendesi
2 tatlı kaşığı tuz
3/4 su bardağı ılık su
Yarım su bardağı kestane unu
4,5-5 su bardağı ekmek unu
3/4 su bardağı ılık süt
Çeyrek su bardağı bal
125 gram tuzsuz tereyağı
3 yumurta

Kestanelerin üzerine çizik atıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Soğuyunca kabuklarını soyup iri doğrayın. Maya, muskat rendesi, tuz, kestane unu ve 2 su bardağı ekmek ununu geniş bir kapta karıştırın. Küçük bir sos tenceresinde su, süt, bal ve tereyağını karıştırarak hafif ısıtın. Sıvı karışımla kuru karışımı karıştırıp bir mikser yardımıyla tüm malzeme iyice özdeşleşene kadar çırpın. Yumurta, doğradığınız kestaneler ve kalan unu ilave edip bir spatula yardımıyla karıştırın.
Hamuru hafif unladığınız tezgah üzerine alarak yoğurup üzerini streç filme sarın ve 2 saat dinlendirin. Dinlenen hamuru tezgaha alıp iki eşit bezeye ayırın. Elinizle yuvarlayarak şekil verin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın. Üzerlerine bıçakla çizik atıp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:141768 • adı:Közlenmiş Kestaneli Ekmek • gönderen:kale • indirme tarihi:05.05.2024 - 00:59