KREMALI MANTARLI ÇÖREK

3 su bardağı un
2 tane Yumurta
2 su bardağ Tam buğday unu
2 paket Kabartma tozu
2 tatlı kaşığ tuz
300 ml Krema
6 yemek kaşığı margarin
200 gram Mantar
2 tane Soğan
6 dal Biberiye

Mantarları ve soğanı yarım ay şeklinde dilimleyin. Sana yağını ısıtın. Soğanı ilave edip biraz soteleyin. Mantarı ve ince kıydığınız biberiyeyi ekleyip hafif soteleyin. Tuz ve karabiberi ekleyip ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Derin bir kaba unları, kabartma tozunu ve tuzu ekleyip karıştırın. Tavla zarı büyüklüğünde doğradığınız margarini, yumurtayı ve kremayı ilave edip ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Mantarlı soğanlı harcı ekleyip karıştırın. Hamurun üzerine biraz un serpip merdane yardımıyla açın. Çay bardağı yardımıyla mini daireler çıkarın. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerine fırça ile krema sürün. Yuvarlak olarak doğradığınız soğan dilimi ve biberiyeyi ekleyin. Önceden ısıtılmış 175-185 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:125181 • adı:Kremalı Mantarlı Çörek • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.05.2024 - 09:00