KURU KAYISILI ÇÖREK

Yarım su bardağı eritilmiş margarin
Yarım paket kabartma tozu
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı kuru kayısı
Yarım su bardağı kuru üzüm
Yarım su bardağı ince kıyılmış ceviz
Alabildiğince un
1 çorba kaşığı portakal kabuğu
2 adet yumurta

Yumurtalardan birinin akını ayırıp, bir kenarda bekletin. Eritilmiş margarini yarım su bardağı toz şekeri, yoğurdu, yarım su bardağı sütü, 1 bütün yumurtayı diğer yumurtanın sarısını, rendelenmiş portakal kabuğunu, kuru kayısı, kuru üzüm, ceviz, un ve kabartma tozunu karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Fırın tepsisini yağlayın. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizde yuvarlayarak şekil verin. Önce yumurta akına sonra toz şekere bulayın. Tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30?35 dakika pişirin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92616 • adı:Kuru Kayısılı Çörek • gönderen:aşina • indirme tarihi:27.04.2024 - 19:00