MEYVELİ FINDIKLI ÇÖREK

3 su bardağı un
1/2 su bardağı süt
1 paket (50 gram) yaş maya
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı margarin
1 su bardağı dövülmüş fındık
1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
MARMELAT İÇİN:
3 adet ayva (500 gram kadar rendelenmiş)
500 gram toz seker
1/2 adet limon

Unun ortasını çukurca açıp, içine 1 çay bardağı ılık suda erittiğimiz maya ve toz şeker karışımını koyup, üzerini un ile örtelim.
Ayvaların kabuğunu soyup, rendeledikten sonra, tartarak aynı oranda şeker ilave edip, suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirelim.
1/2 limon suyu ilave edip, 1-2 dakika daha pişirdikten sonra, ocaktan indirip, soğutalım.
Maya kabarıp da üzerindeki un tabakası çatlayınca, içine 1/2 su bardağı süt, 1 çay bardağı sıvıyağ ve 125 gram margarin yağı ilave edip, hamuru iyice yoğuralım.
Üzerine nemli bir bez örtüp, 1 saat kadar dinlendirelim.
Bıçak ile kıyılmış fındık ve çekirdeksiz sarı üzümleri, hazırladığımız ayva marmeladına karıştıralım (isteyenler tarçın serpebilirler).
Hamuru ikiye bölüp, 1/2 cm. kalınlığında açalım. Üzerine ayvalı içten yeterince serpiştirip, hamuru rulo şeklinde saralım.
2 parmak genişliğinde verevine kesip, yağlanmış fırın tepsisine dizelim.
Önceden ısıtılmış fırında hafifçe renk alıncaya kadar pişirelim.
Fırından çıkartıp, (isteyenler üzerine pudra şekeri serpebilirler) ılık veya soğuk olarak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:74523 • adı:MEYVELİ FINDIKLI ÇÖREK • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:07.05.2024 - 13:22