SADE ÇÖREK

4.5 su bardağı un
3 adet yumurta
2 paket kuru maya
100 gr margarin
100 gr tereyağı
1 adet limon suyu
1 çorba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı süt
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Yoğurma kabına unu eleyip tuz, toz şeker ve mayayı ilave edip karıştırın. Ortasını havuz gibi açıp yumurtaları, eritip ılıtılan yağı, sütü ve limon suyunu ekleyip yumuşak hamur olacak şekilde yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru 45 dakika ılık bir yerde mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp avucunuzda yuvarlayın ve
yağlanmış tepsiye yerleştirip parmağınızla ortasına bastırarak yuvarlak bir delik açın. Buraya hamurdan küçük bir parça kopartıp yuvarlak şekil verip yerleştirin. Hamur bitene dek aynı işlemi tekrarlayın. Üstlerine yumurta sarısı sürüp daha sonra tepside 15 dakika bekletin. Önceden 175 derecede ısıtılmış fırında üstleri iyice pembeleşinceye kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:129160 • adı:Sade Çörek • gönderen:Anton • indirme tarihi:28.04.2024 - 08:35