ŞEKERLEME

Malzemeler
(20 adet)
3 su bardağı un (elenmiş)
1 çay bardağı zeytinyağı
100 gram tereyağı (oda sıcaklığında yumuşatılmış)
1 çay bardağı yoğurt
1 Adet yumurta
1 çay bardağı tozşeker
1 çay kaşığı karbonat
Yarım adet limonun suyu
1 su bardağı ceviz (iri dövülmüş)
1 çorba kaşığı
tarçın
3 çorba kaşığı tozşeker
4 çorba kaşığı pudraşekeri

Yapilis Tarifi
Unun ortasını havuz şeklinde açın. Zeytinyağı, tereyağı, yoğurt, yumurta ve tozşekeri katın. Karbonatı, limon suyunda eritip kabartın ve unun ortasındaki malzemeye ilave edin. Bütün malzemeyi aynı yöne dairesel hareketlerle karıştırarak una yedirin. Düz ve unlu bir yüzeyde hamur özleşene kadar yaklaşık 5 dakika yoğurun. Üzerini mutfak havlusu ile örtüp, 15-20 dakika dinlendirin. Ceviz, tarçın ve tozşekeri harmanlayın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, 10 cm. çapında açın. Hamurun ortasına hazırladığınız harçtan bir çorba kaşığı koyup, yarım ay şeklinde kapatın. Kenarlarını tırtıklı hamur bıçağı ile keserek düzeltin ve yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri kızarmadan yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Ilınınca üzerlerine pudraşekeri serpip, servis yapın.
Afiyet olsun...

© lezzetler.com tarif no:9032 • adı:Şekerleme • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:19.04.2024 - 21:38