TAFLANLI KURUYEMİŞLİ ÇÖREK

500 gram un
1 paket (10 gr) insant maya
1 adet yumurta
50 ml eritilmiş margarin
1/2 çay bardağı toz şeker
230 ml ılık süt
İç harc için;
150 gram kuru kayısı
150 gram çekirdeği çıkmış kuru taflan
150 gram kuru incir
100 gram iri çekilmiş ceviz içi
1 yemek kaşığı eritilmiş margarin
1 çay bardağı esmer şeker
2 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için;
2 yemek kaşığı su
1 limonun suyu
200 gram pudra şekeri

Hamur için gerekli olan eritilmiş yağ ve tüm malzemeleri yoğuralım ve üzerini nemli bir bezle örtüp 1 saat mayalanmaya bırakalım. Başka bir yerde tavla zarı büyüklüğünde doğranmış kayısı, incir, ceviz, taflan, şeker, yenibahar ve tarçını karıştıralım. Mayalanan hamurun üzerine biraz un serperek dikdörtgen büyüklüğünde açalım ve üzerine eritilmiş yağ sürüp meyveli malzemeyi serperek rulo şeklinde saralım. Fırına dayanıklı bir kalıbı yağlayalım ve rulo yaptığımız çörek hamurunu dilimleyip yan yana olacak şekilde dizelim. Tekrar 20 dakika daha mayalanmaya bırakalım. 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirelim.
Sos için başka bir yerde limon suyu, su ve pudra şekerini karıştıralım ve fırından çıkardığınız ve soğuttuğunuz çöreklerin üzerine gezdirip servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:124614 • adı:Taflanlı Kuruyemişli Çörek • gönderen:halit ikbal • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:30