TARÇINLI ÇÖREK

300 gr. un
30 gr. pudra şekeri
100 gr. tereyağı
15 gr. maya
2 çorba kaşığı süt
2 yumurta
İçi İçin:
100 gr. ceviz içi
150 gr. toz şeker
1/2 bardak süt
1 paket tarçın
50 gr. galeta tozu
1 Paket bahar
Limon kabuğu rendesi
1 Paket vanilya

Unu hamur tahtası üzerine eleyiniz. Unun ortasını açınız.
15 gr. maya ve iki kaşık süt koyarak ayrı bir kapta eziniz.
Maya ezildikten sonra tereyağı bir yumurta hamurun ortasına ilâve ediniz.
Kenarlarına 30 gr. pudra şekeri serpiniz. Hepsini beraber bir hamur yapınız.
2 ceviz büyüklüğünde parçalara ayırınız. 20 dakika dinlendiriniz.
İçi için yarım bardak süt içine makinadan çekilmiş ceviz içi karıştırınız. Pişiriniz.
Ateşten alınca biraz soğuduktan sonra galeta tozu, şeker, bahar, limon rendesi, vanilya, tarçın ilâve ediniz ve karıştırınız.
Dinlenen hamurların her bir parçasını tahta üzerinde merdane ile 2-3 mm. inceliğinde açınız.
Yukarıda hazırlanan içten bir miktar ortasına koyarak kenarlara doğru ince olmak üzere sarınız ay şekli veriniz.
Ilık bir yerde 10 dakika mayalandırınız.
Üzerlerine yumurta sarısı sürerek orta ısıda fırında pembe renkte pişiriniz.

ML® Galetalı Çörek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:38279 • adı:TARÇINLI ÇÖREK • gönderen:antidepresan • indirme tarihi:17.05.2024 - 23:12