



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE HURMALI KAFKAS ÇÖREKLERİ

1 paket Pakmaya Mayalı Kafkas Çöreği Harcı

500 gr buğday unu

100 gr Pakmaya Pudra Şekeri

Hamur yoğurma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Kafkas Çöreği Harcını döküp kaşıkla iyice karıştırın. Daha sonra Pakmaya Pudra Şekeri, çatala ezdiğiniz taze hurmayı, sütü, sıvı yağı, tuzu ve yumurta akını ekleyin.

Ölçülü suyu azar azar ilave ederek yoğurmaya başlayın. Pürüzsüz ve hafif ele yapışan bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun. Daha sonra hamurun üzerini örtüp yarım saat dinlendirin.

Mayalanma süreci sonunda hamuru yeniden hafifçe yoğurun ve yağlanmış küçük kek kalıplarına paylaştırın. Ilık bir ortamda bu şekilde yarım saat daha dinlendirin.

