VİŞNELİ SELANİK GEVREĞİ

1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tepeleme margarin
1 kibrit kutusu yaş may
1 çay bardağı kuru vişne
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un

Ilık süt yoğurma kabına konur. Üzerine pudra şekeri ve yaş maya eklenir. Maya eriyene kadar parmak uçlarıyla karıştırılır. İçine oda ısısında yumuşamış margarin, tuz, çekirdekleri ayıklanmış kuru vişne ve elenmiş un eklenir. Hazırlanan hamurun üzeri kapalı olarak 1 saat dinlendirilir. Süre sonunda kabaran hamura somun şekli verilir. 200 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkıp soğuyunca ekmek diliminden daha ince şekilde kesilir. Hazırlanan dilimler fırın tepsisine yan yana dizilir. Önceden ısıtılmış 175 derece fırına sürülür. 10 dakika sonra fırın ısısı 120 dereceye indirilir, yaklaşık yarım saat daha fırında tutulur. Soğuyunca gevrek bir hal alır.

© lezzetler.com tarif no:90605 • adı:Vişneli Selanik Gevreği • gönderen:feray • indirme tarihi:24.05.2024 - 01:10