VİŞNELİ VE CEVİZLİ ÇÖREK

500 gr buğday unu
1 paket Pakmaya Kafkas Çöreği Harcı
1 kahve fincanı toz şeker
3 yemek kaşığı sıvı yağ
100 ml ılık süt
130 ml ılık su
Bir tutam tuz
1 yumurtanın akı
Ayrıca:
100 gr vişne reçeli (suyu süzülmüş)
100 gr ceviz içi
1 yumurtanın sarısı (üzerine sürmek için)

Hamuru hazırlamak için elenmiş unu geniş bir kaba alın. 1 paket Pakmaya Kafkas Çöreği Harcı ekleyip harmanlayın. Şekeri, sütü, sıvı yağı, tuzu, toz zencefili ve yumurta akını ekleyin. Azar azar ılık su ilave ederek pürüzsüz bir hamur elde edene kadar 10 dakika boyunca elde veya hamur yoğurma makinesinde yoğurun. Hamurun üzerini streçle örtün, oda ısısında mayalanması için yarım saat bekletin.
Hamuru 15 eşit parçaya bölün. Hamurlardan bir tanesini un serpilmiş tezgahın üzerine alın, merdane ile en fazla tatlı tabağı büyüklüğünde açın. Bıçakla kenarlarını keserek üçgen bir hamur elde edin. Hamurun kenarına suyu iyice süzülmüş vişne reçeli yerleştirin, ceviz içi serpin. Rulo şeklinde sarıp hamurların kenarlarını içe doğru kıvırın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın.
Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Bu şekilde, oda ısısında 45 dakika bekletin.
Hamurları ikinci kez beklettikten sonra yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:138445 • adı:Vişneli ve Cevizli Çörek • gönderen:vahdettin öz • indirme tarihi:24.04.2025 - 02:39