



Limonlu Çörek

& Peynirli Krema

The Dough

75 MI Süt

60 MI Su

½ Çk Tuz

50 G Toz Şeker

2+¼ Çk Kuru Maya

350 G Un

35 G Tereyağ

2 Adet Yumurta

1 Adet Vanilya

The Dough

Ilık süt, su, tuz, 1 yk toz şeker ve kuru mayayı karıştırın. 30' oda sıcaklığında dinlendirin.

Un ve kalan toz şekerini karıştırın. Tereyağını eritin. Mayalı karışıma, yumurta, vanilya ve eriyen tereyağını ekleyin.

Unu tezgaha alın ve havuz gibi yapın. Sıvı karışımı ortasına ekleyin, spatula veya tek parmağınızla karıştırın. 5' pürüzsüz olana kadar yoğurun. 45' oda sıcaklığında dinlendirin.

Sugar Filling

Tereyağını eritin, toz şeker ve limon kabuğunu ekleyin, karıştırın.

Kalıbı yağlayıp nişastalayarak hazırlayın.

Hamurun gazını alın, biraz yoğurup hafif unlu tezgaha yaklaşık 30cm*38cm ebatlarında merdane ile açın.

Fırça veya kaşık ile limonlu karışımı sürün ve eşit şekilde yayın.

Dört eşit dilim kesin. Dilimleri üst üste

* 1 su bardağı veya bir ölçü

** yoğurdun suyunu da ilave edebilirsiniz

www.minonblog.com
www.instagram.com/minoncakes

Sugar Filling
60 G Tereyağ
100 G Toz Şeker
3 Adet Limon Kabuđu
Lemon Cheese Topping
300 G Krem Peynir
30 G Toz Şeker
1 Adet Vanilya
20 Ml Misket Limonu Suyu
150 Ml Krema

yerleştirin ve 6 eşit parçaya kesin. Kesilmiř parçaları kalıba dik bir şekilde sırayla yerleştirin. Üzerine temiz bir mutfak bezi örtün ve mayalanması için 45' oda sıcaklığında dinlendirin.

Fırın: 160°C ≈ 25' pişirin.

Lemon Cheese Topping

Krem peyniri kürek ucu ile iyice çırpın. Pudra Şekerini ekleyip çırpın. Limon suyu ve kremayı ekle, pürüzsüz olana kadar çırpın.

Çörek hafif soğuyunca kalıpta çıkartın, üzerine peynirli kremayı ekleyin ve ılık servis edin.