PURO

2 Adet yumurta
1 Su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 Su bardağı toz şeker
5 Su bardağı un
1 Paket vanilya
İçi İçin;
1,5 Su bardağı marmelat

Çukur bir kaba yumurtalar kırılır, üzerine şeker eklenir. Mikserle ya da çırpıcıla şeker eriene kadar çırpılır.
Üzerine süt ve tereyağ konur, biraz karıştırılır, unun yarısı, vanilya, kabartma tozu konur, yoğurulur. Kalan un, yoğurdukça eklenir.
Biraz serçe olan hamur, 10 – 15 dakika dinlendirlir.
Dinlenen hamur 22 eşit parçaya bölünür. Her parça pasta tabağı büyüklüğünde açılır.
Açılan hamurun her yanına yeterli miktada marmelat sürülür. Marmelatın dışarı taşmaması için, sağdan ve soldan biraz katlanır ve rulo yapılır.
Bütün purolar bu şekilde hazırlanır, yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerine herhangi bir malzeme sürülmez.
Tepsi, önceden hafif ısıtılmış 175 derece fırına sürülür. Çörekler beyaz kalacak şekilde pişirilir.
Soğuyunca servise sunulur.

Not: Puro, çörek kurabiye arası bir ikramdır, dayanıklılık süresi oldukça uzundur.