



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PURO



2 Adet yumurta
1 Su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 Su bardağı toz şeker
5 Su bardağı un
1 Paket vanilya
İçerik;
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 dinlendirilir.
- # Dinlenen hamur 22 eşit parçaya bölünür. Her parça pasta tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Açılan hamurun her yanına yeterli miktarda 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.