2 ÜZÜMLÜ RULO ÇÖREK

15 gr taze (yaş) maya
60 gr (1/4 su bardağı) + 1 çay kaşığı şeker
1/4 su bardağı ılık süt
480 gr (4 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı tarçın
125 gr (8 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)
125 gr (2/3 su bardağı) kuru üzüm
60 gr (1/3 su bardağı) kuşüzümü

Küçük bir kasede mayayı ufalayıp, bir çay kaşığı şeker ekleyerek, bir çatalla eziniz. 1/4 su bardağı süt katıp karıştırdıktan sonra, kaseyi ılık ve cereyansız bir yerde 15-20 dakika, mayalı karışım kabarana kadar bekletiniz.
Ilıtılmış büyük bir kaseye unu eleyip, tuz ve tarçını katınız. Ortasını çukurlaştırıp, mayalı karışımı ve kalan 1 su bardağı sütü ekleyiniz. Elinizle ya da bir spatulayla, unu süte yediriniz. Bütün unu yedirip hamur kaseden taşmaya başlayınca, hafifçe unlanmış bir tezgaha alarak 10 dakika yoğurunuz. (Hamur bu sırada tezgaha yapışacak olursa tezgahı yeniden hafifçe unlayınız. Hamur pürüzsüz ve esnek olmalıdır.)
Büyük kaseyi yıkayıp kuruladıktan sonra, hafifçe yağlayınız. Hamuru top yapıp kaseye koyunuz.
Kaseyi temiz ve nemli bir bezle örtüp, hamuru ılık ve cereyansız bir yerde 1,5 saat, bir kat kabarana kadar dinlendiriniz. Bu arada bir tepsiyi 1 tatlı kaşığı yağla yağlayıp, bir kenara bırakınız.
Hamuru kaseden alıp, hafifçe unlanmış bir tezgahta 4 dakika yoğurunuz. Hamuru 1,5 cm kalınlığında, dikdörtgen biçiminde açınız. Kalan 8 çorba kaşığı yağı, küçük parçalar halinde, hamurun üstüne serpiştiriniz. Kalan 60 gr (1/4 su bardağı) şekeri, kuru üzümleri ve kuşüzümlerini de serpip, hamuru rulo halinde sarınız. Keskin bir bıçakla ruloyu 2,5 cm kalınlığında dilimleyip, dilimleri her biri ötekinden 1,5 cm uzaklıkta olacak biçimde, yağlamış olduğunuz tepsiye diziniz.
Önce, fırınnıızı yüksek sıcaklığa (220 °C) getirip ısıtınız.
Tepsiyi ılık ve cereyansız bir yerde 20 dakika, rulolar bir kat kabarana kadar bekletiniz. Tepsiyi fırına sürüp, üzümlü ruloları 15 dakika pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, ruloları bir spatulayla ters çevirdikten sonra, tepsiyi yeniden fırına sürerek 10 dakika daha, üzümlü rulolar iyice kabarıp altın sarısı olana kadar pişiriniz.
Tepsiyi fırmdan alıp, ruloları 10 dakika ılıttıktan sonra servis ediniz.

Not: Üzümlü rulolar, tercihen sıcak olarak servis edilmelidir.

© lezzetler.com tarif no:64076 • adı:2 Üzümlü Rulo Çörek • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:58