



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ TATLI ÇÖREK

3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı yaş maya
1 su bardağı süt
1 çay bardağı toz şeker
50 gr margarin
1 adet yumurta
1 fiske tuz
İç harcı için:
1 su bardağı toz badem
1 tatlı kaşığı tarçın
1 adet yumurta akı
2 çorba kaşığı toz şeker
Yeterince süt
Hamura sürmek için:
2 çorba kaşığı eritilmiş yağ
Üzeri için:
1 adet yumurta
Yeterince sarı haşhaş

Unu karıştırma kabına alıyoruz. Ortasını havuz gibi açıyoruz ve mayayı koyuyoruz. Unun üzerine tuzu ve şekerini serpiyoruz. Mayanın üzerine, sütü döküyoruz. Oda sıcaklığında yumuşamış olan margarinini ilave ediyoruz. Yumurta kırıyoruz.

Ortadan başlayarak hamurumuzu yoğuruyoruz. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediyoruz. Hamuru yuvarlıyoruz ve mayalandırıyoruz. İç harcı için, toz bademi, tarçını ve şekerini bir kaseye döküyoruz. Yumurta akını ilave edip karıştırıyoruz. Az süt ilave ediyoruz ve harcımızı yumuşatıyoruz. Hamurun üzerine biraz un serpiyoruz ve merdaneyle açıyoruz. Hamurun üzerine eritilmiş margarinini sürüyoruz. Üstüne de hazırladığımız harcı sürüyoruz.

Sadece kenar kısmını boş bırakıyoruz ki yapıştırmak kolay olsun. Hamurumuzu rulo şeklinde sarıyoruz. Yuvarlak tepsi boyutunda yağlı kağıt kesiyoruz. Yağlı kağıdı ters çevrilmiş tepsiye seriyoruz. Hamurun iki ucundan tutarak yağlı kağıt üzerine alıyoruz. Uçlarını birleştirerek bir halka oluşturuyoruz. Halkanın dış kısmından bir parmak büyüklüğünde dilimler kesiyoruz, orta kısmını bütün olarak bırakıyoruz. Hamurun üzerine yumurta sarısı sürüyoruz. Sarı haşhaş serpiyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.