



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DANİMARKA ÇÖREKLERİ

30 gr taze maya
1 tatlı kaşığı şeker
500 gr (4 su bardağı) un
1/2 su bardağı süt (ılık)
1 tatlı kaşığı tuz
60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker
300 gr tereyağı
2 yumurta
Harcı:
2 elma (sert)
1 tatlı kaşığı limon suyu
4 çorba kaşığı pudra şekeri
Üstü için:
1 yumurta (çırpılmış)
4 çorba kaşığı pudra şekeri

Küçük bir kasede mayayı ezip parçalayınız; 1 tatlı kaşığı şeker ile 2-3 çorba kaşığı süt ekleyerek çatalla iyice karıştırınız. Kaseenin üstünü kapayıp 15-20 dakika, mayalı karışım köpürüp kabarınca kadar bekletiniz. Unu eleyip tuz ve 60 gr (1/4 su bardağı) toz şekerle geniş bir kaba koyunuz. Tereyağından 4 çorba kaşığı alıp, küçük parçalar halinde kaba ekleyerek parmaklarınızın ucuyla karışım ekmeği içi görünümü alana kadar yediriniz. Mayalı karışımı, kalan sütü ve yumurtaları da koyup iyice karıştırarak (gerekirse biraz daha süt ekleyebilirsiniz) yumuşak bir hamur elde ediniz. Hamur kabının ağzını bir bezle örtüp 10 dakika buzdolabında soğutunuz.

Kalan tereyağı yumuşatıp 25X15 cm boyutlarında bir dikdörtgen haline getiriniz.

Hamuru kaptan çıkarıp hafifçe unlanmış bir tahta üstünde pürüzsüz ve esnek olana kadar yoğurup, 30X20 cm boyutlarında açınız.

Yassı hamurunuzun ortasına dikdörtgen haline getirdiğiniz tereyağı yerleştirip üstünü hamurun kenarlarıyla kapatınız; 15X40 cm boyutlarında açınız. Açtığınız hamurun alt ve üst yüzeylerini 3'er kez merdaneleyiniz.

Hamuru nemli bir beze sararak 10 dakika buzdolabında dinlendiriniz. Çıkararak aynı işlemi iki kez daha tekrarlayınız. Harcı hazırlarken hamuru ağzı ıslak bir bezle örtülmüş bir kaptan buzdolabında bekletiniz.

Harcı için elmaların kabuklarını soyup, içlerini temizleyerek küçük bir kaseye dilimleyiniz. Limon suyunu serpererek, kayısı reçelini ekleyip karıştırınız.

Hamuru buzdolabından çıkarıp hafifçe unlanmış bir tezgah üstünde 1/2 cm kalınlığında açarak 7X7 cm boyutlarında kesiniz. 7X7 cm boyutunda her hamur parçasının üstüne harçtan 1 tatlı kaşığı koyup kenarlarına çırpılmış yumurtadan sürerek dilediğiniz biçimi veriniz.

Fırınınızı yüksek sıcaklığa getirip (220°C) ısıtınız.

Çörekleri bir tepsiye dizerek sıcak bir yerde 20-30 dakika bekletiniz. Üstlerine çırpılmış yumurta sürüp, ısınan fırına sürerek 15 dakika pişiriniz.

Tepsinizi fırından çıkarıp soğuması için bir kenara bırakınız. Dilerseniz üstüne pudra şekeri serpererek servis ediniz.

Not: Çok hafif olan Danimarka çörekleri mayalı hamurlardan yapılır. Değişik biçimlerde hazırlandığı gibi çeşitli harçlar da kullanılabilir.