



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOPENHAG ÇÖREĞİ (DANİMARKA)

16 adet çörek için malzemeler:

1 kg şekerli çörek hamuru

Meyveli harç için:

125 gram margarin

170 gram toz şeker (1 su bardağından biraz az)

30 gram mısırünü (4 çorba kaşığı)

1 paket vanilya

2 çorba kaşığı tarçın

100 gram kıyılmış meyve şekerlemesi

1 adet yumurta

1 çimdik tuz

Reçelli glazür için:

50 ml kayısı reçeli

40 gram şeker

50 ml su (1/5 su bardağı)

Beyaz kaplama için:

125 gram pudra şekeri

Kaynar su

Meyveli harç için margarin ve şekeri krema haline getirin. Mısırünü, vanilya ve tarçınla karıştırın. İçine meyveleri atın. Reçelli glazür için tüm malzemeleri küçük bir sos tenceresine alın. Orta ateşte eriyene dek karıştırın. Şurup haline gelene dek kaynatın. Şekerli çörek hamurunu 50x35 cm boyutlarında bir dikdörtgen halinde açın. Meyveli harcı hamurun üzerine dökün. Rulo yapın. Hamurdan 16 dilim kesin. Yağlı kağıtla kaplanmış ve yağlanmış bir fırın tepsisine dizin. Üzerini plastik folyoyla örtün. Ilık bir yerde bırakıp, iki katı büyümesini bekleyin. Yumurtayı tuzla birlikte çırpın. Dilimlerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Fırından çıkarıp, üzerine sıcak glazür sürün. Parlatıcı için bunlar soğumaya başladığında pudra şekerini eleyin. Yeterince kaynar suyla karıştırın. Çöreklerin üzerine sürüp, servis yapın.

Not: Dilerseniz meyve şekerlemesi yerine incir, kayısı gibi kuru meyveler de kullanabilirsiniz.