KÜLÜNÇE (ŞANLIURFA)

500 gr un (yaklaşık)
1 su bardağı su ya da süt
1/2 su bardağı zeytinyağı
1/2 su bardağı erimiş sade yağ
2 adet yumurta
1 su bardağı tozşeker
2 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı toz tarçın
1 tatlı kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı toz karanfil
Üzeri için;
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı su

Unu derin bir kaba eleyerek koyun. Üzerine kuru mayayı serpip karıştırın. Ortasını havuz gibi açıp zeytinyağı, erimiş yağ, süt veya su, yumurta, tozşeker ve baharatları ilave edin ve iyice yoğurun. Oldukça katı ve hafif elinize yapışan bir hamur elde edeceksiniz.
Hamuru toparlayın ve oda sıcaklığında 30-40 dakika dinlendirin. Yumurta büyüklüğünde parçalar koparın ve parçaları 1 santim kalınlığında ve yemek tabağı büyüklüğünde açın. Varsa külünçe kalıbıyla üzerine bastırıp şekil verin, (istediğiniz şekilde çörek gibi de hazırlayabüirsiniz)
Hazırladığınız çöreklerin üzerine fırça yardımıyla suyla çırpılmış yumurta sürün ve yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Külünçeleri 180 derece ve altüst konuma ayarladığınız fırında, üzerleri nar gibi kızarıncaya kadar pişirin. Çıkarıp ılık ya da soğuk olarak servise sunun.

Not: Urfa'nın bu ünlü böreğini şeker koymadan tuzlu da hazırlayabilirsiniz. Özellikle askere gidecek delikanlılara, külünçe yapılıp götürülür.

Fotoğraf "mutfak kölesi" tarafından gönderildi. 25.04.2017