



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜMLÜ ÇÖREK

450 gr un
15 gr yaş maya
60 gr toz şeker
1 su bardağı ılık süt
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı tarçın
2 adet yumurta
60 gr eritilmiş margarin
60 gr kuru üzüm
60 gr karışık meyve kabuğu şekerlemesi

Mayayı küçük bir kâseye ufaladıktan sonra 1 kahve kaşığı şeker ve 2 çorba kaşığı ılık süt ekleyiniz ve karıştırdıktan sonra 15-20 dakika köpürüp kabarana kadar bekletiniz.

Un, şeker, yenibahar, tarçın ve tuzu hep birlikte büyükçe bir çukur kaba eleyiniz.

Unun ortasını çukurlaştırdıktan sonra, mayalı karışımı, 1 su bardağı süt, yumurta ve eritilmiş margarin ekleyerek pürütsüz, homojen bir hamur haline gelene kadar yoğurunuz.

Hamuru tezgâh üzerine alınız ve hamuru yoğurduğunuz kâseyi yağlayarak hamuru top şekline getirdikten sonra kâseye geri alınız ve üzerine nemli bir bez örterek bir saat hamur kabarıp iki kat olana kadar bekletiniz.

Hamuru unlanmış tezgâha çıkarınız, kuru üzüm ve meyve şekerlerini ekledikten sonra 3-4 dakika yoğurunuz.

Fırını 200 dereceye ayarlayarak ısıtınız.

Hamuru yumurta büyüklüğünde bezelere ayırınız ve elinizle yuvarlayarak düzgün toplar haline getiriniz.

Pişirme kâğıdı yerleştirdiğiniz tepsilere aralıklı olarak yerleştiriniz.

Üzerlerini örterek ılık bir yerde 15-20 dakika kabarana kadar bekletiniz.

Bu arada iki çorba kaşığı sütü 1 tatlı kaşığı şekerini eritiniz.

Çöreklerin üzerine şekerli süttten sürerek fırınına orta katına sürünüz.

15-20 dakika pişiriniz. Fırından aldıktan sonra tel ızgara üzerinde ılıtınız ve ılık olarak servis yapınız.