



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ VE KURU ÜZÜMLÜ ÇÖREK

3 su bardağı un
50 gr margarin
¼ su bardağı şeker
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı aktif maya
1 adet yumurta
1 su bardağı ılık süt
500 gr Şeftali konservesi
2 yemek kaşığı kuru üzüm
1 ufak kahve fincanı şeker
1 adet Yumurta sarısı

Ufak bir kaseye ılık süt, maya ve şekerden bir tatlı kaşığı konularak karıştırılır. 2-3 dk kabarması beklenir. Yoğurma kabına yumurta, margarin, tuz, şeker konur. İki su bardağı un elenir. Üzerine mayalı karışım dökülerek yoğurmaya başlanır. Kalan bir bardak un hamurun kıvamına göre azar azar ilave edilir. Kulak memesinden çok az yumuşak bir hamur olması gerekmektedir. Hamur 1,5 saat kabarması için üzeri kapatılarak dinlendirilir. Hamur dinlenirken şeftaliler süzdürülür. Uygun bir tavaya konur. Yıkanmış üzümler ve şeker eklenerek. Şeker eriyene ve suyunu çekene kadar 10 dk pişirilir. Hamuru açacağımız tezgahın üzeri unlanır, hamur alınır ve dikdörtgen şeklinde 1,5 cm kalınlığında merdane yardımı ile açılır. Hamurun orta kısmına, uzunlamasına şeftalili karışım dökülür. Hamurun sağ ve sol kalan kısımlarından eşit karşılıklı bıçakla çizikler atılır. Daha sonra örgü yapar gibi karışımın üzerine üst üste dizilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dikkatlice konulur. En üste yumurta sarısı sürülerek 180 C°de 20-30 dk arası pişirilir. Soğuyunca servis yapılır.

Not: Tatlı mayalı hamurlar tuzlu hamurlara nazaran daha geç mayalandıklarından süre daha uzundur.