



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU ÇÖREKLER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur için:

1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık süt

3 - 3,5 su bardağı un

1 tutam tuz

1 çay bardağı esmer şeker

1 su bardağı ılık süt

50 g oda sıcaklığında tereyağı

Dolgu:

3 adet armut

1,5 - 2 su bardağı su

1 yemek kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

0,5 çay kaşığı toz tarçın

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı süt

2 yemek kaşığı esmer şeker

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık sütü ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine tuz, esmer şeker, ılık süt ve hazırladığınız mayayı ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hazırladığınız hamurun üzerine bastırarak hafif açın, ortasına yumuşak tereyağını koyun, arada az miktarda un serpererek, eliniz ile yoğurarak tereyağını hamura yedirin. Hamuru kaba geri alın, üzerini kapatın ve ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Armutları yıkayın ve ortadan ikiye kesin. Derin bir tencereye alın ve üzerlerini kapatacak kadar su ekleyin. Toz şekeri serpin ve orta ateşte pişirin. Kaynamaya başlayınca 5 dakika daha kaynatın, ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Soğuyan armutların kabuklarını bıçak ile dikkatlice soyun.

Soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın, mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Tarçın ekleyin ve kısa bir süre daha çırpın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Mayalanan hamuru tezgaha alın, kısa bir süre yoğurun ve 6 eşit parçaya bölün. Her bir hamur parçasını 12-14 cm çapında açın. Çerçeve oluşturmak için parmak uçlarınız ile hafif bastırarak hamurların kenar kısımlarını kalınlaştırın. Şekillendirdiğiniz hamurları fırın tepsisine sıralayın. İçlerine pastacı kreması koyun, üzerlerine de birer adet yarım armut koyun.

Yumurta sarısı ve sütü bir kaseye alıp çatal ile kısa süre çırpın. Hazırladığınız çöreklerin kenarlarına sürün.

Armutların üzerine esmer şeker serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169203 • adi:Armutlu Çörekler • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.05.2025 - 23:34