



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ DANİMARKA ÇÖREKLERİ

30 gr taze maya
1 tatlı kaşığı şeker
500 gr (4 su bardağı) un
1/2 su bardağı süt (ılık)
1 tatlı kaşığı tuz
60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker
300 gr tereyağı
2 yumurta
Harcı:
1 çorba kaşığı tereyağı
2 kahve fincanı toz şekeri
90 gr çekilmiş badem (yada badem ezmesi)
1/2 çırpılmış yumurta

Küçük bir kasede mayayı ezip parçalayınız; 1 tatlı kaşığı şeker ile 2-3 çorba kaşığı süt ekleyerek çatalla iyice karıştırınız. Kaseenin üstünü kapayıp 15-20 dakika, mayalı karışım köpürüp kabarınca kadar bekletiniz. Unu eleyip tuz ve 60 gr (1/4 su bardağı) toz şekerle geniş bir kaba koyunuz. Tereyağından 4 çorba kaşığı alıp, küçük parçalar halinde kaba ekleyerek parmaklarınızın ucuyla karışım ekmek içi görünümüne alana kadar yediriniz. Mayalı karışımı, kalan sütü ve yumurtaları da koyup iyice karıştırarak (gerekirse biraz daha süt ekleyebilirsiniz) yumuşak bir hamur elde ediniz. Hamur kabının ağzını bir bezle örtüp 10 dakika buzdolabında soğutunuz.

Küçük bir kapta bir çorba kaşığı tereyağıyla iki kahve fincanı toz şekeri iyice karıştırınız. 90 gr çekilmiş badem (yada badem ezmesi) ve 1/2 çırpılmış yumurta ekleyip koyulaşınca kadar karıştırınız. Danimarka çörekleri hamurunu buzdolabından çıkarıp merdaneleyerek 7X7 cm boyutlarında kesiniz. Hazırladığınız harçtan 7X7 cm boyutlarındaki her hamur parçasına 1 tatlı kaşığı koyup şekil veriniz.

Fırınınızı yüksek sıcaklığa getirip (220°C) ısıtınız.

Çörekleri bir tepsiye dizerek sıcak bir yerde 20-30 dakika bekletiniz. Üstlerine çırpılmış yumurta sürüp, ısınan fırına sürerek 15 dakika pişiriniz.

Tepsinizi fırından çıkarıp soğuması için bir kenara bırakınız. Dilerseniz üstüne pudra şekeri serpererek servis ediniz.