



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI ÇÖREKLER

Hamur için :

4,5 Su Bardağı Un (450g)

3/4 Çay Bardağı Şeker (68g)

1 Çay Bardağı Süt (100ml)

1 Çay Kaşığı Tuz (1.5g)

12 Yemek Kaşığı Margarin (200g)

3 Adet Yumurta

1 Paket Pakmaya Instant Hamur Mayası (10g)

2 Çay Kaşığı Karabiber (1.2g)

1 Çay Kaşığı Kırmızı Biber (0.5g)

1 Çay Kaşığı Kimyon (0.5g)

Üzeri için :

1 Adet Yumurta Sarısı

Fırınınızı önceden 190° C'ye ayarlayın ve ısıtın.

Bir karıştırma kabına unu eleyerek aktarın. Üzerine Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası'nı ilave edin.

Diğer tüm malzemeleri ilave ederek karıştırın. Yoğurarak orta sertlikte bir hamur elde edin.

Elde ettiğiniz hamurun üzerini örtüp, mayalanması için oda sıcaklığında 30 dakika bekletin.

Mayalanan hamuru 2 dakika daha yoğurup, 1/4'ü ve 3/4'ü büyüklüğünde 2 parçaya ayırın.

Her iki hamuru da 24 parçaya ayırın ve yuvarlayıp, 10 dakika daha mayalandırmak için dinlendirin.

Büyük parçaların ortalarına bastırarak birer çukur açın. Bu çukurlara top şeklindeki küçük parçaları yerleştirin ve pişirme kağıdı serili tepsilere dizin.

Tepsilerdeki çörek hamurlarını, mayalanmaları için, oda sıcaklığında 30 dakika daha bekletin.

Fırına girmeden önce üzerlerine yumurta sarısı sürün.

Önceden 190° ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

Ilık veya soğuk servis edin.

