



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI ÇÖREK

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

Dolgu:

600 g bal kabağı
1,5 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı su
1 adet kabuk tarçın
3 - 4 adet karanfil
1 çay bardağı iri kırılmış fındık

Hamur:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya
0,5 çay bardağı ılık süt
3 - 3,5 su bardağı un
0,5 çay bardağı toz şeker
100 g oda sıcaklığında tereyağı
1 su bardağı ılık süt
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Bal kabağını iri küpler şeklinde kesin. Geniş bir tencereye alın. Toz şeker, su, kabuk tarçın ve karanfili ekleyip orta ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alıp biraz soğutun. Kabuk tarçın ve karanfilleri çıkarıp mutfak robotunda püre haline getirin. Tekrar tencereye alıp suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp soğutun.

Fındık kırığını ekleyip karıştırın.

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 ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Toz şeker, tereyağı, ılık süt ve şekerli vanilini ilave edip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurup 4 eşit parçaya bölün. Bir parçasını hafif unlanmış tezgahta 25 cm çapında açın. Üzerine, dışlarda 1 cm boşluk bırakarak, kabak püresi yayın. Rulo şeklinde sarın. Hamurun bir ucunda 1 cm bırakarak uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Kesilen kısımları üste çevirin ve birbirine sarın. Oluşturduğunuz örgülü şeridin iki ucunu birleştirip yapıştırın. Fırın tepsisine alın. Hamurların tamamını aynı şekilde hazırlayın. Üzerini ikinci bir tepsi ile kapatıp 15 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169209 • adı:Balkabaklı Çörek • gönderen:gül • indirme tarihi:01.11.2024 - 02:49