



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BANBURY ÇÖREKLERİ

Hamuru:

250 gr (2 su bardağı) elenmiş un

1 kahve kaşığı tuz

250 gr (1/2 su bardağından biraz fazla) tereyağı

125 gr (1/2 su bardağından biraz fazla) soğuk su

İçi:

60 gr (4 çorba kaşığı) margarin

5 çorba kaşığı toz şeker

1 yumurta sarısı

1 yumurta akı (çırpılmış)

60 gr (1/3 su bardağı) kuru üzüm

60 gr (1/3 su bardağı) kuşüzümü

30 gr (1/4 su bardağı) meyve şekerlemesi (kıyılmış)

1 çay kaşığı zencefil

1 çay kaşığı hindistancevizi rendesi

1 limonun kabuğu (rendelenmiş)

1/2 limonun suyu

Unu ve tuzu orta boy derin bir kaba eleyiniz. İçine 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı koyunuz. Yağı unun içinde parmaklarınızla ufalayıp, su ekleyerek sıkı bir hamur haline getiriniz. Hamuru, katlanabilir olması için biraz yoğurunuz. Üstünü yağlı kâğıtla örterek, buzdolabında 15 dakika bekletiniz.

Tereyağın geri kalanını iki parça yağlı kâğıt arasına koyunuz; bir kaşığın tersiyle yada tahta çekiçle vurarak 1,5 sm kalınlığında uzunca bir dilim haline getiriniz.

Hamuru, unlanmış hamur tahtası üstünde merdane ile yarım santim kalınlığında ve dikdörtgen biçiminde açınız. Yağ dilimini hamurun ortasına koyunuz; hamurun her iki ucunu üstüne kapayarak bohça yapıp, bu bohçayı buzdolabında 10 dakika bekletiniz.

Hamur bohçasını buzdolabından alınız; kat yeri alta gelecek biçimde hamur tahtasının üstüne koyup merdaneyle kendinizden dışa doğru dikdörtgen biçiminde açınız. Üç katlayıp, açık katı size dönük olarak tekrar açınız; sonra buzdolabında 15 dakika bekletiniz. Bu işlemi iki kez daha tekrarlayınız.

Önce fırınınızı iyice (220 °C) ısıtınız. Çöreklerin içini hazırlamak için 4 çorba kaşığı margarin ve 4 çorba kaşığı toz şekeri küçük derin bir kapta krema haline getiriniz. Karışım krema haline gelince, yumurta sarısını içine çırpınız. Kuru üzüm, kuşüzümü, meyve şekerlemesi, zencefil, hindistancevizi, limon kabuğu ve limon suyunu ekleyiniz.

Hamuru buzdolabından çıkarıp unlanmış hamur tahtasında ince açarak 10 cm çapında yuvarlaklar halinde kesiniz. Her yuvarlağın kenarlarını ıslatarak, ortalarına hazırladığımız içten birer kaşık koyunuz. Yuvarlakların kenarlarını içlerin üstüne katlayıp, her birini ters çeviriniz.

Her çöreği elinizle hafifçe bastırarak ovalleştirip, üstlerine bıçakla üç çizik yapınız. Sonra çörekleri tepsiye yerleştiriniz. Fırçayla üstlerine yumurta akı sürerek, kalan 1 çorba kaşığı şekeri serpiniz. 20-25 dakika, çörekler gevrekleşip kızarıncaya kadar pişiriniz.

Çörekleri fırından alıp soğumaya bırakınız. Soğuduktan sonra çay yada kahve ile servis ediniz.