



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEREKET ÇÖREĞİ

Hamur için:

4 Su Bardağı Un (400g)

1/2 Yemek Kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya (10g)

2 1/2 Çay Bardağı Ilık Su (250ml)

1 Çay Kaşığı Toz Şeker (2g)

İç Malzeme için:

3/4 Su Bardağı Eritilmiş Tereyağı

1 1/2 Su Bardağı Çekilmiş Ceviz İçi (50g)

1/2 Su Bardağı Çekilmiş Fındık İçi (50g)

1 Çay Bardağı Kuru Üzüm (50g)

Üzeri için:

2 Yumurta Sarısı

Fırınınızı önceden 175 °C'ye ayarlayın ve ısıtın.

Pakmaya Aktif Kuru Mayayı 1 bardak ılık suda şekerle birlikte eritin ve 15 dakika bekletin.

Unu karıştırma kabına eleyerek aktarın, ortasını havuz gibi açıp mayalı karışımı ilave edin. Kalan 1 bardak suyu azar azar ilave ederek pütürsüz bir hamur elde edene dek yoğurun.

Hamurun üzerini örtüp, mayalanıp iki misli labarması için, oda ısısında 30 dakika bekletin.

Mayalanmış hamuru 6 eşit parçaya ayırın. Herbirini un serpilmiş tezgahın üzerinde hazır yufka büyüklüğünde açın.

Üzerine eritilmiş tereyağından 1 yemek kaşığı kadar sürün. Sonra ceviz, fındık içi, kuru üzüm ve haşhaş tohumunu serpiştirin.

Kalan hamurları da aynı şekilde açıp aralarına iç malzemeden paylaşdırın ve üst üste serin. 8 santimlik boyuna şeritler halinde kesip, her şeridin iki ucundan tutup birbirine ters yöne doğru kıvrın.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirip üzerlerine yumurta sarısı sürün.

Önceden ısıtılmış 175 °C'ye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Ilık servis yapın.

