



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAPRAZ SÜSLEMELİ SICAK ÇÖREK

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

Çörekler için:

25 gr Margarin

225 gr Beyaz Un

1 Çay Kaşığı Tuz

6 gr Kuru Maya

40 gr Pudra Şekeri

50 gr Karışık Kuru Meyve

25 gr Karışık Meyve Kabuğu

1 Çay Kaşığı Karışık Baharat

150 ml Süt

Çapraz Süslemeler için:

25 gr Margarin

50 gr Beyaz Un

Üzeri için:

2 Yemek Kaşığı Şeker

1 Yemek Kaşığı Süt

Fırını 220 °C'de önceden ısıtın. Ardından margarini, elenmiş unu ve tuzu büyük bir kaseye koyup yoğurarak kıvrıntılı, ince bir karışım elde edin. Mayayı, şekeri, meyveleri, meyve kabuklarını ve baharatları ilave ederek karıştırın. Sütü ılıtın, kaseğin içine dökün ve karıştırarak yumuşak bir hamur haline getirin. Hamuru unlu bir yüzeye yerleştirin. Elastik bir kıvama ulaşana ve yapışkanlığı gidene kadar yoğurun. Hamuru 8 adet çörek haline getirin ve yağlı pişirme kağıdına yerleştirin. Üstlerini hafifçe yağlanmış streç film ile örtün ve yaklaşık 45 dakika boyunca, büyüklükleri neredeyse iki katına çıkana kadar ılık bir yerde bekletin. Çapraz süslemeler için, margarini un ve 4 yemek kaşığı su ile karıştırın. Çöreklerin üstündeki streç filmi kaldırın ve karışımı krema torbasıyla üstlerine sıkın. 15 dakika boyunca veya hafifçe kahverengileşene kadar fırında pişirin.

Üzeri için: Şeker ve sütü nazikçe karıştırın. Çöreklerin üstüne fırçayla sürün ve fırında 2 dakika daha pişirin. Tabak veya rafta soğumaya bırakın, soğuduktan sonra servis yapın.

