CHALLAH

Filiz Agun

1 su bardağı ılık su
Yarım su bardağı şeker
5 kaşık sıvı yağ
2 yumurta
Bir tutam tuz
1 paket yaş maya
4 su bardağı un (bardak ölçüsü değişebilir yumuşak bir hale gelene kadar un eklenir diyelim)
İç malzeme:
3 büyük elma (küp küp doğranmış)
Yarım su bardağı şeker
1 yemek kaşığı tarçın
Üstü için:
1 yumurta sarısı
1 kaşık su
Süsleme için
3 yemek kaşığı bal

Bir kabın içine ılık su, şeker ve maya konur, karıştırılır. Diğer hamur malzemeleri eklenerek iyice yoğurulur. Yoğurulan hamurun üzeri örtülerek 1 saat mayalandırılır. Mayalanan hamur merdane ile dikdortgen açılır. Tam ortasına elmalar konur. Hamurun bir ucu ortaya doğru katlanır üzerine tekrar elma konur ve diğer ucu kapatılır. Hafifçe üzerine bastırılır ve bıçak ile kesilir. Kesilen parçalar hafif kıvrılıp yağlanmış kelepçeli kalıba dizilir. Tekrar 1 saat mayalanmaya bırakılır. Üzerine yumurta sarısı ve su karışımı sürülür.
Folyoya sarılır ve 180 derecelik fırına verilir. 30 dk sonra folyo alınır ve üzeri kızarana kadar pişirilir.
Tarifin orjinalinde bol toz şeker serpip fırına veriliyor, üzeri yandığı için ben serpmedim. Bal yada şurup ile servis yaptım.

Not: Challah, Yahudi mutfağında genellikle örgülü olarak hazırlanan, tipik olarak Şabat ve önemli Yahudi tatilleri gibi törenlerde yenen özel bir ekmektir. Kelime İncil kökenlidir.

© lezzetler.com tarif no:85060 • adı:Challah • gönderen:necmiye • indirme tarihi:01.05.2024 - 09:32