



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ÇÖREK

1 ay bardağı ılık süt
2 yemek kaşığı toz şeker
1 paket instant kuru maya
Gerekirse yarım çay bardağı ılık su
2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
Yarım ay kaşığı tuz
1 adet yumurta
3 su bardağı un
Çilek sosu için:
250 gram ilek
Yarım ay bardağı şeker
1 yemek kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
1 tatlı kaşığı tereyağı

Fırınınızı önceden 200C'ye ısıtmaya başlayın.

6 delikli çörek tepsisini veya 12 delikli mini çörek tepsisini yağlayın.

Unu orta boy bir kaba alın.

Sonrasında sırasıyla şeker, maya, yumurta, yağı ve sütü ekleyerek malzemeler birleşinceye kadar yoğurmaya devam edin.

Hamuru 45 dakika kadar üzeri kapalı bir şekilde dinlendirin.

Karışımı muffin deliklerine bölün ve 10-12 dakika veya kürdan temiz çıkana kadar pişirin.

Aynı işlemi öreklerinizi kızartmak isterseniz tavada da uygulayabilirsiniz.

Bir yandan da ilekli sosu hazırlamaya başlayın.

Sosu için; tereyağını eritin ve nişastayı azar azar eklerken bir yandan da karıştırarak hafifçe kavurun.

Azar azar limon suyunu ve şekerini ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Jöle kıvamı aldığında küp küp doğradığınız çilekleri de ekleyin ve ateşten alın.

Ardından fırından çıkardığınız öreklerin üzerine hazırladığınız ilek sosunu dökün.

