



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇÖREKLER

Çöreklerin tadına, taze ve pişirildiği gün yenildiklerinde varılır. Pişirmesi ancak birkaç dakika sürdüğünden büyük bir sorun oluşturmaz bu. Buzlukta saklanıp, orta ısıdaki fırında 5 dakika ısıtıldıklarında da neredeyse taze pişmiş etkisi oluşturlar.

Çörekleri yaparken, kabarmaları için, kabartma tozu ya da karbonat katmak gerekir.

Çörek hamurları, börek hamurlarından daha yumuşak ancak yapışkan olmamalıdır. Un ekilmiş düzeyde çörek hamurunu az yoğurmak gerekir. Aşırı yoğrulmaları hamurların sertleşmesine yol açar.

Tavada kızartılacak çörek ve gözlemeler için tavanın ısısı çok önemlidir. Çok sıcak olduğunda, daha diğer yüzü çevrilmeden hamurunuz yanacaktır. Çok soğuk olduğunda ise, karışım pişmeden kabarmak ve çok ağır olacaktır. Eski gözleme tavaları şimdi bulunmamakla birlikte, kalın bir kızartma tavası da işinizi görecektir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 10.01.2024