



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANİMARKA ÇÖREĞİ

2 su bardağı un
20 gram bira mayası
10 çorba kaşığı süt
2 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığından fazla pudra şekeri
10 çorba kaşığı tereyağı
Arasına:
Krema
Üzerine:
1 yumurtanın sarısı
Dövülmüş badem

Hamur açılacak tahtaya elenmiş unu koyun. Unu dört parçaya ayırın. Bir parçasının ortasını havuz gibi açın. Buraya da ılık sütle ezilip macun haline getirilmiş maya ve sütün üçte birini katın. Yoğurup, sertçe bir hamur yapın. Üzerine kalan unu katıp hamur kabarcıyaya kadar 45 dakika bekletin. Daha sonra bu hamur ve una 2 çay kaşığı tuz, 1 çorba kaşığından fazla pudra şekeri ile yumuşatılmış tereyağı katıp yoğurun. Hazırladığınız hamuru içi yağlanmış küçük bir tencereye alın. Üzerini hafifçe yağlayın. Kabarması için sıcak bir yerde bekletin. Daha sonra iyice kabaran hamuru buzdolabına alıp yarım saat kadar bekletin. Buzdolabından aldığınız hamuru tekrar merdane ile 60-65 cm kadar uzatın. Üç katlayın. Bu işlemi bir kere daha tekrarlayın. Hamuru tekrar buzdolabına alıp bir saat bekletin. Daha sonra hamuru yarım parmak kalınlığında dört köşe açın. Bundan 8 cm genişliğinde uzun şeritler kesin. Bu hamuru yine 8 cm genişliğinde karelere bölün. Üzerine de krema sürün. Karşılıklı kenarlarını ortada bohça katlar gibi birleştirin. Birleştirdiğiniz altta kalacak şekilde yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp, badem serpin. Orta ısı fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

