



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ MAYALI ÇÖREKLER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

1 çay bardağı ılık süt

4,5 su bardağı un

1 çay bardağı ılık süt

1 çay bardağı ılık su

1 çay bardağı zeytinyağı

1 yemek kaşığı toz şeker

1 yumurta akı

1 tatlı kaşığı tuz

25 g oda sıcaklığında tereyağı

Üzeri için:

2 yumurta sarısı

1 - 2 çay kaşığı biberiye

1 - 2 çay kaşığı çörek otu

Domatesli dolgu:

2 adet orta boy domates

1 - 2 yemek kaşığı tereyağı

100 g labne peyniri

Mayayı bir kaseye alıp üzerine 1 çay bardağı ılık sütü ekleyin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine beklettiğiniz maya, ılık süt, ılık su, zeytinyağı, toz şeker, yumurta akı ve tuzu ilave edip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini kapatın ılık ortamda 1 saat bekletin.

Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgaha alın. Hamuru çok yoğurmadan eliniz ile hafifçe toparlayın. Merdane ile 36x36 cm boyutlarında açın. Oda sıcaklığındaki tereyağını eliniz ile hamurun üzerine sürün. Bıçak ile 2 cm genişliğinde 18 adet şerit elde edecek şekilde kesin. Kestiğiniz şeritlerden 3 adedini yan yana koyun ve uçlarını birleştirin. İki ucundan farklı yönlerde çevirerek burğu yapın. Daha sonra halka şeklinde iki ucu birleştirin ve elinizle bastırarak birbirine yapıştırın. Kalan şerit hamurları da aynı şekilde hazırlayıp yağlanmış veya pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerini kapatıp 5 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda çöreklerin üzerine yumurta sarısı sürün, biberiye ve çörek otu serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Domatesleri 1 cm genişliğinde halka şeklinde kesin. Soğuyan çörekleri enlemesine ortadan ikiye kesin ve aralarına tereyağı sürün. Yapışmaz yüzeyli tavayı orta ısıdaki ocakta ısıtın. Çöreklerin tereyağı sürülmüş kısımlarını tavada kızartıp alın. Ocağı kısın. Tavaya tereyağı koyup eritin ve domates dilimlerini arkalı önlü hafifçe kızartın. Çöreklerin arasına labne peyniri sürün, domatesleri sıralayıp kapatın ve servis yapın.

