



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ÇÖREK

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

Hamur:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık süt

2 - 2,5 su bardağı un

0,5 çay bardağı toz şeker

50 g eritilmiş tereyağı

1 su bardağı ılık süt

Dolgu:

2 adet kırmızı elma (orta boy)

1 tatlı kaşığı toz şeker

0,5 çay bardağı su

Sürmek için:

75 g oda sıcaklığında tereyağı

1 çay bardağı esmer şeker

0,5 çay bardağı toz şeker

1 - 2 çay kaşığı toz tarçın

1 - 2 çay kaşığı Dr. Oetker Kakao

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 26 cm)

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

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Toz şeker, tereyağı ve ılık sütü ekleyin.

Yumuşak ve hafif ele yapışan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini kapatın ve 40-45 dakika bekletin.

Elmaların kabuklarını soyup rendeleyin ve tencereye alın. Toz şeker ve suyu ekleyip orta ısıdaki ocakta suyunu çekinceye kadar yaklaşık 5 dakika pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Tereyağı, esmer şeker, toz şeker ve tarçını bir çırpma kabına alın. Mikser ile kremsi bir yapı elde edinceye kadar çırpın. Yarısını başka bir kaba alın. Çırpma kabındaki karışıma kakao ilave edin ve kısa bir süre çırpın.

Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve kısa bir süre yoğurun. İki eşit parçaya bölün. Bir parçasını

kenara alın ve üzerini kapatın. Kalan hamuru hafif unlanmış tezgahta merdane ile yaklaşık 25x25 cm

boyutlarında açın. Hazırladığınız tarçınlı karışımı üzerine sürün ve rulo şeklinde sarın. Bıçak ile 3 cm genişliğinde

parçalara kesin. İkinci hamuru aynı şekilde açın, kakaolu karışımı sürüp rulo şeklinde sarın ve kesin. Kakaolu ve

sade ruloların yarısını karışık şekilde eliniz ile hafif bastırarak kalıbın tabanına yerleştirin. Elmalı karışımı üzerine

yayın. Kalan ruloları eliniz ile hafif bastırarak elmalı karışımın üzerine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarın. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169256 • adı:Elmalı Çörek • gönderen:Gül • indirme tarihi:20.04.2025 - 06:59