



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLAZÜRLÜ MAYALI ÇÖREK

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

Ön mayalama:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık süt

Hamur için:

3 su bardağı un

75 g oda sıcaklığında tereyağı

1 su bardağı ılık süt

0,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 paket Dr. Oetker Sütlü Çikolata Parçaları

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Sade Glazür

2 - 3 yemek kaşığı süt

Kalıp:

Kare kalıp (21x21 cm)

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

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine beklettiğiniz maya, tereyağı, ılık süt, toz şeker ve şekerli vanilini ekleyip yoğurun. Üzerini kapatıp 40 dakika bekletin.

2,5 çay bardağı soğuk sütü bir çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın.

Kalıbı tereyağı ile yağlayın.

Mayalanan hamuru unlanmış tezgaha alıp merdane ile 40x45 cm boyutlarında ve 2-3 mm kalınlığında açın.

Üzerine kenarlarda 1 cm boşluk bırakarak hazırladığınız pastacı kremasını spatula ile yayın. Çikolata parçalarını serpin. Uzun tarafından rulo şeklinde sarın. Rulo hamuru bıçak ile 4 eşit barçaya kesin ve kalıba alın. Üzerini kapatıp 20 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Kalıpta beklettiğiniz hamuru fırının orta rafına yerleştirin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp 10 dakika bekletin.

Glazür poşetini bir kaseye boşaltın. Sütü azar azar ekleyerek iyice karıştırın. Bekletmeden kaşık ile kalıp içindeki çöreklerin üzerine gezdirerek dökün. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169268 • adı:Glazürlü Mayalı Çörek • gönderen:gül • indirme tarihi:18.05.2024 - 00:42