



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNGİLİZ ÇÖREKLERİ

150 gr (10 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
15 gr taze maya
125 gr (1/2 su bardağı) + 4 tatlı kaşığı şeker
1 çorba kaşığı ılık su
100 gr (1/2 su bardağı) süt
500 gr (4 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
2 yumurta (hafifçe çırpılmış)
2 çorba kaşığı tereyağı (eritilmiş)
150 gr (1 su bardağı) karışık kuş üzümü ve kuru üzüm
1 tatlı kaşığı yenibahar

Bir tatlı kaşığı tereyağı ile fırın tepsisini yağlayıp bir kenara bırakınız.

Ufalanmış mayayı orta boy bir kaba koyup şekerden 1 tatlı kaşığı ekleyerek, çatala karıştırınız. 1 çorba kaşığı ılık suyu katarak, pürüzsüz hamur kıvamına gelene kadar çırpınız. Kabı sıcak, cereyansız bir yere koyup 15-20 dakika, maya kabarıp köpük köpük olana kadar bekletiniz.

Sütü küçük bir tencereye koyup orta ateşte, kaynama noktasına gelene kadar ısıtınız. Ateşin altını kısıp kalan 150 gr (10 çorba kaşığı) yağı katınız. Yağ eriyince tencereyi ateşten alıp, süt-yağ karışımını ılınması için bir kenara bırakınız.

Un, tuz ve 60 gr (1/4 su bardağı) şekeri ılık bir kabın içine eleyip, ortasını çukurlaştırarak mayayı, süt-yağ karışımını ve yumurtaları koyunuz.

Parmaklarınızla yada kaşıkla unu yavaş yavaş yedirmeye başlayınız. Unu iyice yedirinceye ve hamur kabın kenarlarından taşmaya başlayınca kadar işleme devam ediniz.

Hamuru unlanmış bir tezgaha alarak 5 dakika, esnek ve pürüzsüz olana kadar yoğurunuz.

Büyük boy bir kaseyi çalkalayıp iyice kurulayarak yağlayınız. Hamura top biçimi vererek kaseye koyup, hafifçe unladıktan sonra üstünü temiz, nemli bir bezle örtünüz.

Kaseyi sıcak ve cereyansız bir yerde, 1,5 saat, hamur kabarıp hacmi iki kat artana kadar bırakınız.

Hamuru kaseden unlanmış bir tezgaha alarak, 4 dakika kadar kuvvetlice yoğurunuz. Merdane ile kare biçiminde açıp, 2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı fırçayla hamura sürünüz. 60 gr (1/4 su bardağı) şeker, kuş üzümü, kuru üzüm ve yenibaharı yağlanmış hamurun üstüne serpererek hamuru rulo yapınız.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip ısıtınız.

Keskin bir bıçakla hamuru 4 cm eninde şeritlere kesiniz. Şeritleri yan yana, ama birbirlerine değmeyecek biçimde, yağlanmış fırın tepsisine dizip, tepsiyi sıcak ve cereyansız bir yerde 20 dakika bekletiniz. (Bu 20 dakikada dilimlerin birbirlerine değecek biçimde kabarmış olması gerekir.) Üstlerine kalan 3 tatlı kaşığı şekeri serpip, ısıtılmış fırında 30-35 dakika, kızarıncaya kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından çıkarıp, çöreklerin hafifçe ılınmalarını bekledikten sonra servis ediniz.

Not: İngiliz mutfağının geleneksel çöreklerinden olan İngiliz çörekleri, hafif sıcakken yenir. Ortalarından kesip arasına yağ sürerek de servis edebilirsiniz.