



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ÖRGÜ ÇÖREK

500 gr buğday unu
1 paket Pakmaya Damla Sakızlı Kıbrıs Çöreği Harcı
1 çay bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1,5 çay bardağı ılık su
1 çay kaşığı tuz
1 yumurtanın akı
3 yemek kaşığı Pakmaya Kakao
1 yemek kaşığı su (kakao ile birlikte kullanılacak)

Hamuru hazırlamak için elenmiş unu geniş bir kaba alın. 1 paket Pakmaya Damla Sakızlı Kıbrıs Çöreği Harcı ekleyip harmanlayın. Şekeri, ılık sütü, sıvı yağı, tuzu, yumurta akını ekleyin. Azar azar ılık su ilave ederek pürüzsüz bir hamur elde edene kadar 10 dakika boyunca elde veya hamur yoğurma makinesinde yoğurun. Hamuru ikiye ayırın, yarısına Pakmaya Kakao ve 1 yemek kaşığı ılık su ekleyin. Kakao ilave ettiğiniz hamuru tekrar yoğurun. Her iki hamuru tekrar ikiye ayırın, yani toplamda dört adet hamur elde edeceksiniz. Hamurların üzerini streçle örtün, oda ısısında mayalanması için yarım saat bekletin. Hamurları tekrar hafifçe yoğurarak un serpilmiş tezgahın üzerinde, merdane yardımıyla dikdörtgen hamurlar açın.

Her iki renk hamuru yan yana bitiştirip oklava yardımıyla bütün bir hamur oluşturun.

Elde ettiğiniz bütün bir dikdörtgen hamuru fotoğrafta gördüğünüz gibi bir parmak genişliğinde şeritler olacak şekilde, fakat bir kenarı tamamen kopmayacak şekilde kesin.

Hamurun kopmayan ucundan tutarak silindir şeklinde yuvarlayıp kendi ekseninde yuvarlayıp silindir şeklinde bütün bir hamur oluşturun. Kalan iki farklı renk hamuru da aynı şekilde hazırlayın.

Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Bu şekilde, oda ısısında 1 saat boyunca bekletin.

Hamurları önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 30 dakika pişirin.

