



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANELBULLE

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

Hamur için:

Alba 150 gr

Süt 5 dl

Yaş maya 50 gr

Toz şeker 1 dl

Tuz 1/2 çay kaşığı

Un 800 gr

İç Dolgu için:

Tereyağ (Yumuşatılmış) 200 gr

Toz şeker 1 dl

Toz tarçın 2 çorba kaşığı

File badem (İsteğe bağlı)

Üstüne Serpmek için:

Yumurta 1 adet

Kalın toz şeker

Kıyılmış badem

Hamur için, maya ılık süt ile yumuşatılır, içine yumuşatılmış yağ, şeker, tuz yedirilir. Son olarak un karıştırılır, hamur üstü naylona sarılı olarak yarım saat bekletilir.

Hamur önce 3 parçaya bölünür. Sonra her bir parça hamur merdane ile 1/2 cm kalınlığında açılır.

Üstüne yumuşatılmış tereyağ sürülür. Önce toz şeker sonra tarçın serpilir ve rulo halinde sarılır.

Yaklaşık 1/2 cm kalınlıkta bıçak ile kesilerek dilimlenir ve isteğe bağlı kağıt kapsüllere konur fırın tepsisine belirli boşluk bırakarak yerleştirilir. Hamur, yaklaşık bir misli olana kadar üstü kapalı olarak mayaya gelmesi beklenir.

Çörekler, fırına girmeden önce, üstlerine yumurta sürülür varsa biraz kalın toz şeker ve file badem serpilir. 200 °C fırında (turboda 160 °C) üstleri ve altları pembeleşene kadar fırında pişirilir.

Not: Kanelbulle, İsveç yılbaşı çöreğidir.

