



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARNAVAL ÇÖREĞİ

<https://turkinfo.hu>

Farsangi fánk

4 su bardağı un  
3 yumurta sarısı  
125 gr. tereyağı  
1/2 su bardağı süt  
3 çorba kaşığı toz şeker  
1 çorba kaşığı portakal çiçeği esansı  
1 çay fincanı kayısı marmeladı  
1 limon  
1 küçük paket ekme  mayası  
2 litre sıvıyağ

Sütü kaynatıp, ılıtın ve içine 2 çorba kaşığı un ile elinizle ufalayarak ekme  mayasını koyun. Karıştırıp mayanın kabarması için sıcak bir yere bırakın. Tereyağını tavaya koyun ve kısık ateşte eritin. Limonun kabuğunu rendeleyin.

Derin bir kaba unu koyup içine limon kabuğu rendesini, yumurta sarılarını, toz şekeri ve sütte kabarmış olan mayayı ilave edin. Biraz elinizle karıştırıp içine erimiş tereyağını ılık olarak koyun ve tekrar yoğurun. Sarı, orta yumuşaklıkta bir hamur elde edeceksiniz. Üzerine bir parça un serpip, hamuru oda sıcaklığında 45 dakika, kabarıp yumuşayınca kadar dinlenmeye bırakın.

Dinlenerek kabarmış, hemen hemen 2 misli olmuş, kulak memesinden daha yumuşak olan hamuru, hamur tahtasını unlayarak, bir merdane ile çok bastırmadan 2 cm. kalınlığında açın. Daha sonra hamurdan, bir kalıp veya bir su bardağı ağız kullanarak 6-7 cm. çapında daireler halinde yuvarlak çörekler kesin. Hazırladığınız çörekleri tekrar biraz daha kabarmaları için 10 dakika kadar dinlendirin. Bu arada derin bir tencereye 2 litre sıvıyağı boşaltın ve kızdırın. Kızmış yağın içine bir tutam un atarak kızgınlığını kontrol edin. Hazırlayıp tekrar dinlendirdiğiniz çöreklerin üst kısımlarından ortalarına parmağınızla bastırarak küçük çukurlar açın ve kızgın yağa atın. Çörekleriniz hemen kabarak kızarırlar ve etraflarında hafif açık renk bir çizgi, çizginin altı ve üstü nar gibi kızarmış olan pufadak çörekler olurlar.

Kızaran Donut'ları bir kevgirle kağıt peçetelerin üzerine çıkartın. Sıcakken üzerlerine pudra şekeri serpin. Kayısı marmeladının içine portakal çiçeği esansını koyarak bir parça açın ve Donut'ların ortalarındaki çukurlara doldurun. Dilerseniz bir krem sıkacağı ile çöreğin bir kenarından içine de bir parça koyabilirsiniz.

Not: Macarlar ocak ayı sonundaki festivallerinde mutlaka karnaval çöreği yaparlar ve iki çörek içine madeni para koyarlar. Bu Donut'ları yalnızca genç bekar kız ve erkekler yer. Yerken bu para kime gelirse o yıl evlenir derler.



---

© lezzetler.com tarif no:39399 • adı:Karnaval Çöreği • gönderen:Saadet • indirme tarihi:14.03.2025 - 16:28