



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATLAMA ÇÖREK

2.5 su bardağı süt
4 çay kaşığı kuru maya
1 su bardağı şeker
8 su bardağı un
1 su bardağı sana yağ
Yarım çay kaşığı tuz
20 tane kakule
1 çırpılmış yumurta
Çeyrek su bardağı şeker (yukardakinden ayrı)
1/3 su bardağı badem

Sütü kaynatın ve ılınması için bir kenara alın. Bir kaseye mayayı koyun, üzerine yarım su bardağı ılık sütü ilave edip, maya eriyinceye kadar karıştırın. Geri kalan sütü ve çeyrek bardak şekeri de ekleyin. Ardından unun 3 su bardağı kadarını ekleyip, pürüzsüz olana kadar karıştırın. Oluşturduğunuz hamurun üzerine kapayın ve bir saat kadar dinlendirin.

Üzerine kalan şekeri, erimiş ılınmış tereyağını ve tuzu ekleyin. Kakulelerin ince kabuklarını soyarak, minik minik olacak şekilde ezin. Hamura kakuleleri ve 4.5 su bardağı kadar daha unu ekleyin. Geriye kalan yarım bardak unu ise tezgaha serpin. Hamuru pürüzsüz oluncaya kadar iyice yoğurun. Yine üzerini örtüp, bir saat kadar dinlenmeye bırakın.

Çöreği ister ufak somunlar halinde, isterseniz de büyük bir parça olarak yapabilirsiniz. Bunun için, istediğiniz gibi parçalar kopartıp, yağlı kağıt serdiğiniz bir tepsiye dizin. Üzerine çırpılmış yumurtadan sürün ve hafifçe toz şeker ve file badem serpin. Bu şekilde de, 30-40 dakika bekletin. Somunlar iki katı büyüklüğe ulaşacaklardır. Ardından, 200 derece fırında 12-15 dakika pişirin. (Eğer büyük bir çörek yapacaksanız, 175 derecede 30 dakikada pişirmeniz öneriliyor.)