



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZLI ÇÖREK

4 kişilik
25-30 adet kiraz
450 gram kekun
1 çay kaşığı tuz
100 gram tereyağı
3 çorba kaşığından biraz fazla tozşeker
2 su bardağı süt
Krema için:
İsa bardağı krema
4-5 çorba kaşığı pudraşekeri
100 gram labne peyniri
80 gram bitter çikolata

Un, tuz ve tereyağını robotta veya elinizle ekmek kırıntısı görüntüsü alana dek karıştırın. Tozşekeri ekleyip biraz daha karıştırın. Ardından yavaş yavaş süt ekleyin. Yumuşak ama ele yapışmayacak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Unlanmış bir zeminde 2 cm kalınlığında açm. Su bardağı ya da bir kalıpla yuvarlaklar kesin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Krema için, labne peyniri ve pudraşekeri çırpın. Kremayı ekleyip biraz daha çırpın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Çöreklerin yarısının üzerine önce çikolata sonra krema sürün. Çekirdekleri çıkartılmış kirazları sıralayın. Diğer çörekleri kapak olarak en üste oturtun.

Not: Hamurun yumuşak ve ele yapışmayan bir kıvamda olması gerekir. Bu yüzden sütün tamamını kullanmayabilirsiniz, kıvam alacak kadarı yeterlidir.