KOPÇA ÇÖREĞİ

1 paket maya
1 adet yumurta
1 çay bardağı pudra şekeri
Yarım paket margarin
2 su bardağı süt
Yarım çay kaşığı tuz
Alabıldiği kadar un
İçi için;
1 kase marmelat
Üzeri için;
2 çorba kaşığı pudra şekeri

İki avuç kadar un yoğurma kabına aktarılır. Üzerine maya konur, kuru olarak karıştırılır.Daha sonra yumurta, ılık süt, pudra şekeri, oda ısısında yumuşamış margarin ve tuz eklenir, kısa süre karıştırılır.Ele yapışmayan orta sertlikte bir hamur elde edene kadar elenmiş un katılır, yoğrulur. Bir saat kadar üzeri kapalı olarak dinlendirilir. Süre sonunda hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır. Unlu zeminde, merdane yardımıyla, dört parmak eninde, bir karış boyunda oval şekilde açılır.
Hamurun uzun kenarına bir çorba kaşığı kadar marmelat konur. Önce rulo şeklinde katlanır, sonra uçları içe doğru kıvrılır.Çörekler yağlanmış fırın tepsisine iki parmak ara ile dizilir. Fırına vermeden yarım saat kabarması için beklenir. Kabaran çörekler, önceden ısıtılmış 195 derece fırına verilir, pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıkınca üzerlerine pudra şekeri elenir, ılık olarak servise sunulur

© lezzetler.com tarif no:51306 • adı:Kopça Çöreği • gönderen:ferman • indirme tarihi:21.05.2024 - 03:47