



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜÇÜK PRENS ÇÖREĞİ

15 gr taze (yaş) maya
2 çorba kaşığı + 1 kahve kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı ılık su
250 gr (1+1/4 su bardağı) süt
30 gr (2 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
500 gr (4 su bardağı) un
1 kahve kaşığı tuz
1 yumurta (çirpılmış)

Mayayı, 1 kahve kaşığı şekerle küçük bir kasede çatalla eziniz. Suyu ekleyip pürütsüz hale getiriniz. Kaseyi cereyansız ve sıcak bir yerde 15-20 dakika, maya kabarıp köpük köpük olana kadar bekletiniz.

Bu arada, bir su bardağı sütü küçük bir tencereye koyup orta ateşe oturtunuz. 2 çorba kaşığı tereyağı katıp, kaynatmadan ısıtınız. Tencereyi ateşten alıp sütü bir kenarda ılınmaya bırakınız.

Un ve tuzu büyük bir kaseye eleyip ortasını çukur yaparak içine mayayı, süt-yağ karışımını ve yumurtayı katınız. Tahta bir kaşıkla yada parmaklarınızla unu yedirip, düzgün bir hamur elde edinceye kadar karıştırınız. Hamuru unlanmış hamur tahtasına koyup, 10 dakika (hamur yapışırca biraz daha un ekleyiniz), esnek ve pürütsüz olana kadar yoğurunuz.

Büyük bir kaseyi çalkalayıp iyice kuruladıktan sonra, hafifçe yağlayınız. Hamuru top yapıp kaseye koyarak, kaseyi üstünü nemli bir bezle örtüp, sıcak ve cereyansız bir yerde 1 saat, hamur yaklaşık iki kat kabarana kadar bekletiniz.

Kalan bir tatlı kaşığı yağla bir tepsiyi yağlayarak bir kenara bırakınız.

Kabarmış hamuru, unlanmış hamur tahtasına çıkarıp 4 dakika yoğurarak, 22,5 cm çapında yuvarlayınız. Hamuru yağladığınız tepsinin üstüne koyup, nemli bir bezle örterek, sıcak bir yerde 30-40 dakika, iki kat kabarana kadar bekletiniz.

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (230°C) getirip ısıtınız.

Tepsiyi fırına sokup 25-30 dakika, çörek nar gibi kızarana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp çöreği çıkarınız. Çöreğin altına parmağınızla vurup, davul gibi ses çıkarmıyorsa fırınınızın sıcaklığını azaltıp (180°C) çöreği ters çevirerek, 5 dakika daha pişiriniz.

Tepsiyi fırından alınız. Çöreği tel ızgaraya koyup, üstüne kalan 1/4 su bardağı sütü bir fırçayla sürerek, kalan 2 çorba kaşığı şekeri serpiniz. Çöreği isterseniz bir kenarda biraz beklettikten sonra hafif sıcak olarak yada tamamen soğuduktan sonra servis ediniz.

Not: İlk kez İngiltere'nin ünlü aşçısından birinin küçük bir prens için hazırladığı bu çörek, sıcak olarak bol tereyağı ile yada soğuduktan sonra ince kaplama sürülerek, çay sofralarında servis edilir.