



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜMLÜ VE HAŞHAŞLI ÇÖREK

250 gr buğday unu
Yarım paket Pakmaya Kafkas Çöreği Harcı
Yarım çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
2 yemek kaşığı sıvı yağ
50 ml ılık süt
50 ml ılık su
Bir tutam tuz
1 yumurtanın akı
1 tatlı kaşığı haşhaş tohumu
2 yemek kaşığı kuru üzüm

Hamuru hazırlamak için elenmiş unu geniş bir kaba alın. 1 paket Pakmaya Kafkas Çöreği Harcı ekleyip harmanlayın.

Pakmaya Pudra Şekeri, ılık sütü, sıvı yağı, tuzu, yumurta akını ekleyin. Azar azar ılık su ilave ederek pürüzsüz bir hamur elde edene kadar 10 dakika boyunca elde veya hamur yoğurma makinesinde yoğurun.

Hamurun üzerini streçle örtün, oda ısısında mayalanması için yarım saat bekletin.

Hamura haşhaş tohumu ekleyin. Tekrar hafifçe yoğurarak un serpilmiş bir zeminde merdane yardımı ile yarım 1 cm kalınlığında açın.

Hamurdan çay bardağının veya su bardağının ağızıyla yuvarlak hamur parçaları elde edin.

Üç tanesini hafifçe üst üste yerleştirin ve enine keserek iki ayrı parça elde edin. Rulo şeklinde sarıp yağlanmış orta boy pasta kalıbına yerleştirin.

Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayın. Hamurların arasındaki boşluklara da kuru üzüm yerleştirin.

Hamurları yan yana dizip kalıbın içi tamamen hamurlarla kapladıktan sonra bu şekilde, oda ısısında yarım saat daha dinlendirin.

Hamurun mayalanma süreci bittiğinde önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20- 25 dakika pişirin.

