MAHLEPLİ ÇÖREK

Elif Korkmazel

Yarım kg un
10 gram kuru maya
1 su bardağı ılık süt
2 tatlı kaşığı mahlep
2 tatlı kaşığı tozşeker
1 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta
50 gram tereyağı
Üzerine:
1 adet yumurtanın sarısı
Yarım çay bardağı çörekotu

Bir kaba unu eleyip ortasını havuz şeklinde açın. Ortasına kuru maya, ılık süt, tozşeker, mahlep, tuz ve yumurtayı koyup yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örterek 15 dakika dinlenmeye bırakın. Kabaran hamuru merdane yardımıyla bir parmak kalınlığında açın. Açılmış hamurun üzerine oda sıcaklığındaki margarinin yarısını sürün. Hamuru zarf şeklinde katlayıp buzdolabında 15 dakika dinlendirin. Dinlenmiş hamuru tekrar bir parmak kalınlığında açın ve üzerine kalan margarini sürün. Tekrar zarf şeklinde katlayıp 15 dakika daha buzdolabında dinlendirin. Dolaptan çıkardığınız hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler koparın. Her bir bezeyi merdaneyle pasta tabağı büyüklüğünde açın. (Elinizle uzun çubuklar da yapabilirsiniz) Açtığınız hamurları rulo yapın ve her iki ucunu burduktan sonra uzun şekilde birleştirin. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40-45 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:64737 • adı:Mahlepli Çörek • gönderen:Herhangi biri • indirme tarihi:27.04.2024 - 09:21