MARDİN ÇÖREĞİ

6 su bardağı beyaz un
1 buçuk su bardağı süt
1 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
150 gram tereyağı
1 paket instant maya
2 çorba kaşığı toz tarçın
1 çorba kaşığı tane mahlep
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 dolu çay kaşığı karabiber
1 tutam tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta
İsteğe göre beyaz susam, çörekotu

Ufak bir sürahiye 1 su bardağı kaynar su, 1 buçuk su bardağı soğuk süt, 1 paket instant maya ve 1 su bardağı toz şekeri koyup karıştırın.
Maya iyice köpürene kadar 5-10 dakika kenarda bekletin.
Bu sırada küçük bir tencerede 150 gram tereyağını eritin.
Geniş bir kaseye 6 bardak beyaz un koyun.
Üzerine 1 tatlı kaşığı yenibahar, 2 çorba kaşığı toz tarçın, 1 tutam tuz, 1 dolu çay kaşığı karabiber ekleyin.
1 çorba kaşığı tane mahlebi havanda iyice dövüp toz haline getirin ve kuru karışıma ekleyin. Eğer toz mahlep kullanıyorsanız, kuvveti az olacağından 2 çorba kaşığı da ekleyebilirsiniz.
Tüm kuru malzemeleri karıştırdıktan sonra üzerine erimiş tereyağını ve mayalı şekerli karışımı ekleyin.
Ardından bir elinizle yoğurmaya başlayın. Hamur biraz yapışkan ve yumuşak olmalı.
Tüm malzemeler iyice karışıncaya kadar yoğurun. Hamurun biraz cıvık olması normal, bekledikten sonra toparlayıp ele gelen bir hal alacaktır.
Hamurun etrafını yapışmasın diye yağlayıp üzerini örtün ve oda sıcaklığında 1 saat, yaklaşık iki katına gelene kadar mayalayın.
Ardından hamuru tezgaha alıp iki bezeye bölün. Eğer hamurunuz hala biraz yapışıyorsa tezgahı biraz yağlayabilirsiniz.
Her bir bezeyi rulo şeklinde tezgahta açın. Yaklaşık 2 karış uzunluğunda, 4,5 parmak kalınlığında olması yeterli olacaktır. Bundan sonra hamurun bir kenarından başlayarak yaklaşık 3 parmak kalınlığında çörekler kesin.
İki kenarı tam şeklinde olmadığı için onları alıp istediğiniz şekilde çörekler yapabilirsiniz.
Çörekleri pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine dizin. Üzerlerine 1 yumurtayı iyice çırpıp sürün ve dilediğiniz kadar susam serpin.
180 derecede altlı üstü ve fansız çalışan fırında 45-50 dakika pişirin. Eğer iki tepsiniz varsa 20-25 dakika sonra tepsilerin yerini mutlaka değiştirin ki eşit şekilde pişebilsinler.

© lezzetler.com tarif no:153678 • adı:Mardin Çöreği • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:13.05.2024 - 10:51