



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MARITZZI

(FISTIKLI VE PORTAKALLI ÇÖREK)

1 gr taze (yaş) maya
60 gr (1/4 su bardağı) + 1 kahve kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı ılık su
100 gr (1/2 su bardağı) süt
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı (ufak ufak kesilmiş)
350 gr (3 su bardağı) un
1 kahve kaşığı tuz
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
100 gr (1/2 su bardağı) kuru üzüm
2 tatlı kaşığı zeytinyağı
3 çorba kaşığı kabuksuz şam fıstık (kabaca dövülmüş)
100 gr (1/2 su bardağı) portakal kabuğu şekerlemesi (ufak ufak doğranmış)
1 yumurtanın sarısı (2 çorba kaşığı sütle iyice çırpılmış)

Mayayı küçük bir kaseye ufalayıp, 1 kahve kaşığı şekeri çatalla ezerek katınız. Ilık suyu ekleyip pürüzsüz macun haline getiriniz. Sıcak ve cereyansız bir yerde 15-20 dakika, maya kabarık ve köpük köpük olana kadar bekletiniz.

Bu arada sütü küçük bir tencereye koyup, yağı küçük parçalar halinde içine atarak orta ateşte, arasıra karıştırarak kaynatmadan ısıtınız.

Tencereyi ateşten indirip bir kenarda ılınmaya bırakınız.

Un ve tuzu orta boy bir kaseye eleyip geri kalan 1/4 su bardağı şekeri ekleyiniz. Unun ortasını çukur yapıp mayayı, çırpılmış yumurtayı ve küçük tenceredeki ılık yağlı sütü içine akıtınız. Parmaklarınızla ya da spatulayla karıştırıp yavaş yavaş una yediriniz. Bütün unu yedirip, hamur kaseinin kenarlarından kalkana kadar karıştırınız. Hamuru hafifçe unlanmış hamur tahtasına koyup 10 dakika, pürüzsüz ve esnek olana kadar, yoğurarak top yapınız.

Bir kaseyi çalkalayıp kurulayarak hafifçe yağlayınız. Top hamuru içine koyup üstünü temiz nemli bir bezle örtünüz. Kaseyi sıcak, cereyansız bir yerde 1-1,5 saat, kabarık hacmi hemen hemen iki kat artana kadar bekletiniz.

Bu arada küçük bir kasede, üzümle ıslatınız. 15 dakika, üzümle şişene kadar bir kenarda bırakınız. Üzümleri kâğıt peçetleyle hafifçe kurulayarak bir kenara bırakınız.

Fırın tepsisini yağlı kâğıta döşeyip bir kenara bırakınız. Kabarmış hamuru, hafifçe unlanmış bir yere çıkarıp, avucunuzun bilek kısmıyla hamuru dörtgen biçiminde düzleştiriniz. Hamur fırçasıyla hamuru zeytinyağıyla yağlayınız. Üstüne kuru üzümle, fıstığı ve portakal kabuğu şekerlemesini serpiniz. Hamuru üçe katlayıp 6-8 dakika, kuvvetlice, pürüzsüz olana kadar ve serptiklerinizi yedirene kadar yoğurunuz.

Hamuru 8'e bölüp her birini avuçlarınız arasında yuvarlayınız. Çörekleri geniş aralıklarla, hazırladığınız tepsiye diziniz.

Tepsiyi temiz ve nemli bir bezle örtüp sıcak ve cereyansız bir yerde 30-40 dakika, çörekler kabarık hacimleri aşağı yukarı iki kat artana kadar bekletiniz.

Fırının ortalıkya (200°C) getirip ısıtınız.

Hamur fırçasıyla çöreklerle sütle çırpılmış yumurta sarısından sürünüz.

Tepsiyi fırının orta katına sürüp 20-25 dakika, üstleri nar gibi olana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından çıkarıp çörekleri tel ızgarada iyice soğutarak, servis ediniz.