



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZLU ÇÖREKLER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık süt

2 - 2,5 su bardağı un

1 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

0,5 çay kaşığı toz şeker

1 çay bardağı ılık süt

3 yemek kaşığı sıvı yağ

Üzeri için:

5 - 6 dal maydanoz

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık sütü ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırın ve 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Yumurta, tuz, toz şeker, ılık süt ve sıvı yağı ilave edip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatın ve ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Maydanozun yapraklarını yıkayıp iyice kurulayın. İnce olarak kıyın ve bir kaseye alın. Üzerine sıvı yağı ilave edin ve kaşık ile karıştırın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin.

Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve kısa bir süre yoğurun. 24 eşit parçaya bölün.

Her birini tezgah üzerinde 10 cm uzunluğunda rulo şekline getirin. İki adet rulo hamuru artı şeklinde üst üste koyun. Birbirine geçmiş zincir halkalar oluşturmak için; önce altta duran hamurun karşılıklı iki ucunu üste alıp birleştirin. Sonra bu hamuru hafifçe yana yatırıp veya biraz yukarı kaldırıp içte kalan hamurun uçlarını da karşı yönde birleştirerek ona da zincir halkası şekli verin. Böylece iç içe geçmiş iki zincir halkası elde etmiş olursunuz. Hamurların tamamını bu şekilde hazırlayın ve fırın tepsisine sıralayın. Maydanozlu sıvı yağı fırça ile hamurlara sürün ve 15 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda hamurları pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169339 • adı:Maydanozlu Çörekler • gönderen:Gül • indirme tarihi:15.08.2025 - 02:11