OCAK ÇÖREKLERİ

125 gr (8 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı
100 gr (1/2 su bardağı) kuş üzümü
175 gr (1+1/2 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 fiske tuz
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
2 yumurta
2 çorba kaşığı süt

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip, ısıtınız. 2 tatlı kaşığı yağla, 16 çörek kalıbını yağlayıp kuş üzümünü her birinin dibine eşit miktarda serperek kalıpları bir kenara bırakınız.
Un, kabartma tozu ve tuzu orta boy bir kaseye eleyip, bir kenara bırakınız.
Kalan 8 çorba kaşığı yağı ve şekeri başka bir orta boy kasede tahta kaşıkla, kabarık ve köpük köpük olana kadar dövünüz.
Yumurtaları teker teker ekleyerek (her yumurtaya 1 çorba kaşığı unlu karışımdan katarak) dövünüz. Madeni bir kaşıkla önce kalan unlu karışımı, sonra sütü katıp, pürtüksüz ve dökülme kıvamına gelene kadar karıştırınız.
Karışımı çörek kalıplarına kaşıkla eşit olarak boşaltıp, kalıpları büyük bir tepsiye yerleştirdikten sonra fırının orta yerine sürünüz. Çörekleri 15-20 dakika, ortalarına parmağımızla bastırdığınızda yeniden eski biçimine dönene kadar pişiriniz.
Tepsiyi fırından alıp, çörekleri 10 dakika kalıplarında bıraktıktan sonra bir tel ızgaraya çıkarıp tamamen soğutunuz. Soğutulmuş çöreklerinizi bir servis tabağına yerleştirip servis ediniz.

Not: Bu kuru yemişli çay çöreklerinde, kuru üzüm yerine vişne, kuş üzümü ya da meyve kabuğu şekerlemesi kullanılabilir.

© lezzetler.com tarif no:63013 • adı:OCAK ÇÖREKLERİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:03.05.2024 - 16:04