



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OCAK ÇÖREKLERİ

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

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip, ısıtınız. 2 tatlı kaşığı yağla, 16 çörek kalıbını yağlayıp kuş üzümlünü 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 orba kaşığı yağı ve şekerini başka bir orta boy kasede tahta kaşıkla, kabarık ve köpük köpük olana kadar dövnüz.

Yumurtaları teker teker ekleyerek (her yumurtaya 1 çorba kaşığı unlu karışımdan katarak) dövnüz. Madeni bir kaşıkla önce kalan unlu karışımı, sonra sütü katıp, pürüksüz ve dökölme kıvamına gelene kadar karıştırınız. Karışımı örek kalıplarına kaşıkla eşit olarak boşaltıp, kalıpları büyük bir tepsiye yerleştirdikten sonra fırının orta yerine sürünüz. örekleri 15-20 dakika, ortalarına parmağınızla bastırdığınızda yeniden eski biçimine dönene kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, çörekleri 10 dakika kalıplarında bıraktıktan sonra bir tel ızgaraya çıkarıp tamamen soğutunuz. Soğutulmuş öreklerinizi bir servis tabağına yerleştirip servis ediniz.

Not: Bu kuru yemişli çay öreklerinde, kuru üzüm yerine vişne, kuş üzümlü ya da meyve kabuğu şekerlemesi kullanılabilir.