PİRİNÇ LAPALI ÇÖREK

2 bardak beyaz un
¾ bardak pirinç lapası, iyice yumuşatılmış
½ bardak su, oda sıcaklığında
30 gram sana kase eritilip ılıtılmış
1 tatlı kaşığı instant kuru maya
½ tatlı kaşığı tuz

Unu, pirinç lapasını, tuzu ve kuru mayayı geniş bir kapta karıştırın. Oda sıcaklığındaki suyu ve margarini ilave ederek hamurunuzu 10 dakika yoğurun. Hamurunuz yumuşak ve kolay şekil verilecek kıvamda olacaktır. Hamurunuzu evin ılık bir yerinde 1 saat boyunca mayalanmaya bırakın. Bu sürede hamurunuzun hacmi iki katına çıkacaktır.
Hazırladığınız hamuru mutfak tezgahı üzerinde iki elinizle yuvarlayarak büyük bir beze haline getirin. İyice unlanmış fırın tepsisine yerleştirin ve 1 saat daha kabarması için bekletin. üstüne un serpip keskin bir bıçakla 3-4 çizgi çizin.
Fırına vermeden önce fırına dayanıklı küçük bir kaba ½ bardak su ilave edip fırının arka köşesine uygun bir yere yerleştirin.
Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 25-30 dakika ya da üstü iyice kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:124709 • adı:Pirinç Lapalı Çörek • gönderen:udi • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:00