



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI DİLİM ÇÖREK

150 gr (10 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
15 gr taze maya
120 gr (1/2 su bardağı) + 1 çay kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı ılık su
1/2 su bardağı süt
500 gr (4 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
2 yumurta (hafif çırpılmış)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
100 gr (1/2 su bardağı) kuş üzümü
2 iri portakalın kabuğu (rendelenmiş)
1 çorba kaşığı doğranmış çeşitli meyve kabuğu şekerlemesi
1 kahve kaşığı tarçın
Üstü:
250 gr (2 su bardağı) pudra şekeri (elenmiş)
2 çorba kaşığı portakal suyu

Geniş bir fırın tepsisini bir tatlı kaşığı tereyağıyla yağlayıp bir kenara bırakınız.

Mayayı orta boy bir kaseye koyup eziniz. 1 çay kaşığı şekeri bir çatalla karıştırarak ekleyiniz. Üstüne ılık suyu döküp karıştırarak krema kıvamına getiriniz. Kaseyi ılık ve havadar bir yere bırakıp, 15-20 dakika, maya köpürüp kabarana kadar bekletiniz.

Küçük bir tencerede sütü kaynayıncaya kadar ısıtınız. Kaynamadan hemen önce tencereyi ateşten indirip, 150 gr tereyağı ekleyiniz. Yağ eriyince karışım ılınana kadar tencereyi bir kenarda bekletiniz. Unu, tuzu ve 60 gr (1/4 su bardağı) şekeri ısı almış geniş bir kaseye boşaltınız. Bu karışımın ortasını havuz biçiminde açıp içine kabarmış mayayı, tenceredeki sütlü tereyağı ve yumurtaları koyunuz. Parmaklarınızla yada bir spatulayla unu bu sıvıya yavaş yavaş yedirerek karıştırınız. Bütün un karışıp hamur kaseyin kenarından ayrılmaya başlayıncaya kadar karıştırmaya devam ediniz.

Hamuru unlanmış bir tezgah üstüne alıp 10 dakika yoğurunuz. (Hamur esnek ve pürüzsüz olmalıdır. Yapış yapış oluyorsa, ara sıra tezgahı unlayınız.)

Hamuru yaptığınız kaseyi çalkalayıp iyice kuruladıktan sonra hafifçe yağlayınız ve hamuru top biçimine sokup kaseye koyunuz. Üstüne biraz un serpip, kaseyi nemli bir bezle örtünüz. ılık ve havadar bir yere bırakıp 1,5-2 saat, hamur kabarıp hacmi hemen hemen iki kat artana kadar bekletiniz.

Kabarmış hamuru unlanmış bir zemine alıp 2 dakika yoğurunuz. Bir merdaneyle kare biçiminde açıp, üstüne fırçayla eritilmiş tereyağı sürünüz.

Üstüne geriye kalan şekeri, kuş üzümünü, rendelenmiş portakal kabuğunu, çeşitli meyve kabuğu şekerlemelerini ve tarçını serpip hamuru rulo halinde sarınız. Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (190 °C) ısıtınız. Rulo hamuru keskin bir bıçakla 3-4 cm'lik kalın dilimler halinde kesiniz. Dilimleri fırın tepsisine, birbirlerine yakın, ama değmeyecek biçimde dizip tepsiyi ılık ve havadar bir yere koyunuz. 20 dakika, çörekler birbirlerine değecek kadar kabarana kadar bekletiniz.

Tepsiyi fırına sürüp çörekler pembeleşene kadar 30-35 dakika pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp çöreklerle rin biraz soğumasını bekleyiniz.

Bu arada, pudra şekeri ile portakal suyunu küçük bir kasede karıştırınız. Karışımı tepsideki çöreklerin üstüne döküp iyice soğumalarını bekleyiniz. Soğuduktan sonra, çörekleri birbirlerinden ayırarak servis ediniz.

Not: Portakallı çörekleri ikiye bölüp içlerine yağ ve reçel sürerek yada sade olarak servis edebilirsiniz.