



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRENSES ÇÖREKLERİ

90 gr (1/2 su bardağından biraz az) + 1 tatlı kaşığı şeker
125 gr (1/2 su bardağı) ılık süt
15 gr maya
500 gr (4 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
2 yumurta (hafifçe çırpılmış)
120 gr (3/4 su bardağı) kuş üzümü
60 gr (1/4 su bardağı) meyve kabuğu şekerlemesi
1/2 yumurta (1 tatlı kaşığı süt ve 1 tatlı kaşığı şekerle hafifçe çırpılmış)
60 gr (1/4 su bardağı) şeker

Küçük bir kasede 1 tatlı kaşığı şekeri ılık sütün içinde eritip üstüne mayayı dökerek, iyice karıştırınız. Süt maya karışımını ılık bir yerde kabarana kadar bekletiniz.

Hafifçe ısıtılmış bir kaseye un ve tuzu koyup, kalan 90 gr şekeri karıştırarak, parmaklarınızla tereyağı una yediriniz. Unun ortasında bir çukur açarak, mayalı karışımı ve çırpılmış yumurtayı dökünüz. Önce çatalla karıştırınız. Sonra ellerinizi iyice unlayarak hafifçe yoğurup, yumuşak bir hamur yapınız.

Hamuru yağlanmış bir kaseye koyup, üstünü temiz bir bezle örttükten sonra, ılık bir yerde 1 saat, hamur bir kat kabarana kadar bekletiniz.

Unlanmış hamur tahtasına yada tezgaha hamuru koyup, kuş üzümü ve meyve kabuklarını ekleyerek yoğurunuz. Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip, ısıtınız.

Bir tepsiyi hafifçe yağlayınız. Hamuru 12 eşit parçaya bölüp, çörek biçimi veriniz Kabarınca birbirine değmeyecek biçimde, tepsiye seyrekçe diziniz. Üstünü temiz bir bezle örtüp, ılık bir yerde yeniden 30 dakika dinlenmeye bırakınız.

Hamurun üstüne süt ve şekerle çırpılmış yumurtayı fırçayla sürüp, 60 gr şekeri serpiniz. Çörekleri fırına sürüp 25-30 dakika pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, çörekleri bir tel ızgara üstünde soğuttuktan sonra servis ediniz.

Not: XVIII. yüzyıldan beri yapılan bu İngiliz çöreklerini, çayla servis ederken, ortalarından ikiye ayırıp tereyağı sürebilirsiniz.