



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI ÇÖREK

Malzemesi:

500 gr. un
35 gr. maya
80 gr. şeker
1 çay bardağı ılık süt
1/2 çay kaşığı safran
1 küçük paket margarin
1 tutam tuz
1 yumurta
1 yumurta sarısı
100 gr. kuşüzümü
100 gr. badem
Üzerine sürmek için:
1 yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı süt

Hazırlanışı:

Unu bir kaba koyun. Ortasına bir çukur açın ve buraya mayayı ufalayın. Mayanın üzerine 1 çay kaşığı toz şeker, ve sütün 1/3'ünü dökün. Kenarından biraz un atarak mayanın üstünü kapatın ve ılık ve rüzgarsız bir yerde 15 dakika mayanın kabarmasını bekleyin. Kalan sütün içinde safranı eritin. Yağı bir kabin içinde eritin. Kabaran maya ile bütün unu karıştırın. Kalan şeker, safranlı sütü, erimiş yağı, tuzu, yumurtayı, yumurta sarısını ilave edin, ve hamuru iyice yoğurun. Kuş üzümünü kaynar suda yıkayın ve kağıt peçete ile suyunu alın. Bademleri ince ince kıyın ve Üzümü ve bademi hamura katın. Hamurun üzerini bir bez ile kapatarak 20 dakika kabarmasını bekleyin. Unlanmış bir yerde hamuru bir rulo haline getirin. Hamuru üçe bölün ve her parçayı 50 cm. lik rulolar haline getirin. Rulolar birbirinin içinden geçirerek saç örgüsü yapın. Tepsiyi margarin ile yağlayın. Çöreği içine koyun ve üzerini örterek 20 dakika daha bekletin, Yumurta ile sütü karıştırın ve çöreğin üzerine sürerek, önceden ısıtılmış fırına koyarak 40 dakika pişirin.