



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALI ÇÖREKLERİ

Hamuru:

15 gr taze (yaş) maya

90 gr (1/2 su bardağından biraz az) + 1 çay kaşığı şeker

4 çorba kaşığı ılık su

360 gr (3 su bardağı) un

2 çorba kaşığı badem (dövülmüş)

1 tatlı kaşığı tuz

180 gr (3/4 su bardağı) ılık krema

2 yumurta (hafifçe çırpılmış)

1 yumurtanın sarısı (1 çorba kaşığı sütle çırpılmış)

Harcı:

1/2 su bardağından biraz az süt

60 gr (1/3 su bardağı) badem (dövülmüş)

60 gr (1/4 su bardağı) şeker

Küçük bir kasede mayayı ufalayıp, 1 çay kaşığı şekerle karıştırarak bir çatalla eziniz. Ilık suyu ekleyip, karışımı pürütsüz bir hale getiriniz. Kaseyi ılık ve cereyansız bir yere koyup, mayalı karışımı 15-20 dakika, kabarana kadar dinlendiriniz.

Kalan 90 gr şekeri, unu, dövülmüş bademleri ve tuzu, ısıtılmış büyük bir kaseye eleyiniz. Karışımın ortasını çukurlaştırıp, mayalı karışımı, ılık kremayı ve yumurtaları katarak, bir spatulayla ya da parmaklarınızla yediriniz. Bütün un karışıp, hamur kaseinin kenarlarından taşmaya başlayana kadar karıştırmaya devam ediniz.

Hamuru hafifçe unlanmış tezgaha çıkarıp, 5 dakika daha (gereklikçe tezgahı yeniden unlayarak) yoğurunuz.

(Hamur pürütsüz ve esnek olmalıdır.) Büyük kaseyi yıkayıp kuruladıktan sonra, hafifçe yağlayınız. Hamuru top yaparak kaseye yerleştirip, üstünü nemli ve temiz bir bezle örtünüz. Kaseyi ılık ve cereyansız bir yere kaldırıp, hamuru 2 saat, bir kat kabarana kadar dinlendiriniz.

Hamuru yeniden unlanmış tezgaha çıkarıp, 4 dakika daha yoğurunuz. Hamuru 16 eşit parçaya bölüp, her parçayı ellerinizle yuvarlayarak pürütsüz toplar yapınız. Hamur toplarını, aralıklı olarak iki tepsiye dizip, tepsileri ılık ve cereyansız bir yere kaldırarak hamurları 45 dakika daha, toplar bir kat kabarana kadar dinlendiriniz.

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230°C) getirip, ısıtınız.

Bir fırçayla hamur toplarının üstüne sütlü yumurta sarısından sürünüz. Tepsileri fırına sürüp, çörekleri 10 dakika pişiriniz. Fırının sıcaklığını azaltıp (190°C), çörekleri 5 dakika daha pişiriniz.

Tepsileri fırından çıkarıp, çörekleri tepsilerden alınız. (Çöreklerin dibine vurarak tok bir ses gelip gelmediğine bakınız. Tok bir ses geliyorsa çörekler pişmiş demektir; gelmiyorsa, çörekleri sıcaklığı hafifçe düşürülmüş (170 C) fırında ters çevirerek, 5 dakika daha pişiriniz).

Çörekleri bir tel ızgaraya çıkarıp, ılınmaya bırakınız. Harcı hazırlamak için, orta boy bir kasede süt, dövülmüş badem ve şekeri karıştırınız. Keskin bir bıçakla çörekleri üstlerinden kesip kestiğiniz kabukları bir kenara ayırınız.

İçlerini oyunuz. Çıkardığınız çörek içlerini ufalayıp, harcın bulunduğu kaseye katınız. Kasedeki bütün malzemeyi, bir çatalla iyice karıştırdıktan sonra yeniden çöreklerin içine doldurup, üstlerini kesmiş olduğunuz kabuklarla örtünüz. Çörekleri 15 dakika dinlendirdikten sonra, bir servis tabağına dizerek, servis ediniz.

Not:Salı çöreklerini, derseniz harcını doldurduktan sonra yeniden fırında ısıtıp, üstlerine pudra şekeri serperek, servis edebilirsiniz.