



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALİP ÇÖREĞİ

12 gr taze (yaş) maya
60 gr (1/4 su bardağı) + 1 kahve kaşığı şeker
1 su bardağı + 2 çorba kaşığı ılık süt
450 gr (3+3/4 su bardağı) + 1 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı tarçın
2 yumurta
60 gr (4 çorba kaşığı) + 1 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı (eritilmiş)
60 gr (1/3 su bardağı) kuru üzüm
60 gr (1/3 su bardağı) karışık meyve kabuğu şekerlemesi
Üstünün hamuru:
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
30 gr (2 çorba kaşığı) un
1 tatlı kaşığı soğuk su
Kaplama:
2 çorba kaşığı süt (1 tatlı kaşığı şekerle karıştırılmış)

Küçük bir kasede mayayı ufalayıp, 1 kahve kaşığı şekerle karıştırarak bir çatalla eziniz. 2 çorba kaşığı ılık sütü ekleyip, karışımı pürüzsüz bir hale getiriniz. Kaseyi ılık ve cereyansız bir yere koyup, mayalı karışımı 15-20 dakika, kabarana kadar dinlendiriniz.

Kalan 60 gr şeker, 450 gr (3+3/4 su bardağı) unu, tuzu, yenibaharı ve tarçını, ısıtılmış büyük bir kaseye eleyiniz.

Karışımın ortasını çukurlaştırıp, mayalı karışım, kalan 1 su bardağı süt ve yumurtalarla 60 gr (4 çorba kaşığı) eritilmiş tuzsuz tereyağı katarak, bir spatula ya da parmaklarınızla, unlu karışıma yediriniz. Bütün un karışıp, hamur kaseğin kenarlarından taşmaya başlayana kadar karıştırmaya devam ediniz.

Hamuru hafifçe unlanmış tezgaha çıkarıp, 10 dakika daha (gerekirse tezgahı yeniden unlayarak) yoğurunuz.

(Hamur pürüzsüz ve esnek olmalıdır). Büyük kaseyi yıkayıp kuruladıktan sonra, kalan 1 çorba kaşığı eritilmiş tuzsuz tereyağıyla yağlayınız. Hamuru top yaparak kaseye yerleştirip, kalan 1 çorba kaşığı unu serperek üstünü nemü ve temiz bir bezle örtünüz. Kaseyi ılık ve cereyansız bir yere kaldırıp, hamuru 1 saat, bir kat kabarana kadar dinlendiriniz.

Hamuru unlanmış tezgaha çıkarıp, kuru üzümleri ve karışık meyve kabuğu şekerlemesini katarak, 3-4 dakika daha hafifçe yoğurunuz.

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

Hamuru 16 eşit parçaya bölüp, her parçayı ellerinizle yuvarlayarak pürüzsüz toplar yapınız. Hamur toplarını, aralıklı olarak iki tepsie yerleştirip, tepsileri ılık ve cereyansız bir yere kaldırarak, hamurları 15-20 dakika daha, hamur topları bir kat kabarana kadar dinlendiriniz. Bu arada üstünün hamurunu hazırlamak için küçük bir

kasede tereyağı, parmak uçlarınızla yoğurarak una yediriniz. Karışım ekmek içi kıvamını alınca soğuk suyu katıp, yeniden yoğurunuz. Elde ettiğiniz sıkı hamuru hafifçe unlanmış tezgaha çıkarıp, 3 mm kalınlığında açınız.

Hamuru 5 er cm boyunda şeritler halinde kesiniz. Şeritleri hazırladığınız çöreklerin üstüne artı biçiminde

yerleştirip, hafifçe bastırınız. Bir fırçayla, şekerle karıştırılmış süttan çöreklerin üstüne sürünüz. Çörekleri fırının

orta katına sürüp 15 dakika, üstlerindeki artı biçimi hamurlar altın sarısı bir renk alana kadar pişiriniz.

Tepsileri fırından alıp, çörekleri bir tel ızgaraya çıkararak ılınmaya bırakınız. ılınmış çörekleri bir servis tabağına aktarip, servis ediniz.

Not: Adını üstündeki artı biçimi hamurdan alan Salıp çöreğini, bol tereyağı ve marmelatla servis edebilirsiniz.