SICAK DAMLALAR

15 gr taze (yaş) maya
60 gr (1/4 su bardağı) + 1 çay kaşığı şeker
1/2 su bardağı ılık süt
30 gr (2 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı tereyağı (eritilmiş)
450 gr (3+3/4 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karanfil (dövülmüş)
1 çay kaşığı hindistancevizi
60 gr (1/3 su bardağı) kuşüzümü
1-2 su bardağı rafine yağ

Mayayı ve 1 çay kaşığı şekeri küçük bir kaseye koyarak, bir çatalla eziniz. 2 çorba kaşığı ılık süt ekleyip, karışımı ılık ve cereyansız bir yerde 15-20 dakika, kabarana kadar dinlendiriniz.
Fırın tepsinizi 1 tatlı kaşığı eritilmiş tereyağla yağlayıp, bir kenara bırakınız. Un, yenibahar, tarçın, karanfil ve hindistancevizini büyük bir kaseye eleyiniz. Karışımın ortasını çukurlaştırıp mayalı karışımı, kalan 1/4 su bardağı sütü, kalan 60 gr (1/4 su bardağı) şekeri ve kalan 2 çorba kaşığı eritilmiş yağı ekleyiniz.
Parmaklarınızla unu sıvı malzemeyle karıştırıp yediriniz. Bütün un karışıp, hamur kasenin kenarlarından taşana kadar, karıştırmaya devam ediniz. Hamuru top haline getirip, üstünü nemli ve temiz bir bezle örterek ılık ve cereyansız bir yerde 1-1,5 saat, bir kat kabarana kadar dinlendiriniz.
Kabarmış hamuru hafifçe unlanmış tezgaha çıkarıp 10 dakika, esnek ve pürtüksüz olana kadar yoğurunuz.
Hamuru 30 eşit parçaya bölüp, her parçayı yuvarlayarak küçük bir top haline getiriniz. Her hamur parçasına bir kaç kuşüzümü serpip, yumruğunuzla bastırınız. Hamurları teker teker yuvarlayıp kuşüzümlerinin hamur toplarına iyice karışmasını sağlayınız. Hamur lokmalarını, yağladığınız tepsiye aralıklı olarak dizip, üstlerine temiz ve nemli bir bez örterek, ılık ve cereyansız bir yerde 30 dakika daha dinlendiriniz.
Derin bir tavaya bolca rafine yağ koyup, yağı orta ateşte kızdırınız. Lokmaları tavada 5-6 dakika, arasıra döndürerek, altın sarısı bir renk alana kadar kızartınız.
Kızarmış lokmaları bir delikli kepçeyle tavadan alıp, kağıt peçete üstüne çıkararak fazla yağlarını süzdürünüz.
Lokmaları ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, servis ediniz.

Not: Bu baharatlı çörekleri, sıcak olarak bol tereyağı ve reçelle servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:64400 • adı:SICAK DAMLALAR • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.05.2024 - 04:43