SÜTLÜ ÇİÇEK ÇÖREK

Yarım su bardağı ılık su
1.5 su bardağı süt
3 yemek kaşığı sıvı yağ
80 gr erimiş tereyağı
3 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım paket yaşmaya
4-4.5 bardak kadar un

Maya ılık suda eritilir. Hamur malzemeleri (tereyağı hariç) derin bir kapta yoğrulur (hamur ele yapışmasa da yumuşak olmalı). Üstü kapatılırak ılık bir yerde mayalanmaya bırakılır. Hamur iki katına çıkınca mayalanmış demektir. Mayalanan hamur tezgaha alınır, rahat işlem yapabilmek için biraz yoğrulur. Hamur rulo şeklinde yuvarlanır. 18 parçaya ayrılır. Parçalardan bir tanesi biraz büyük ayrılır (ortası için). Tereyağı eritilir, bir kaseye alınır. Her hamur parçası elle veya merdaneyle küçük tabak büyüklüğünde açılır. Kasedeki tereyağına batırılarak dizilir. Büyük hamur da yuvarlanır, ortasına yerleştirilir. Tekrar üzeri kapatılır ve en az 45 dakika mayalandırılır.İsteğe göre susam veya çörekotu serpilir. Önceden ısıtılmış fırında 200-210 derecede üstü kızarana kadar pişirilir. Kasede kalan 1 kaşık kadar tereyağının üzerine 1-2 kaşık kaynar su eklenir karıştırılır. Fırından çıkan sıcak çöreğin üzerine fırça yardımıyla sürülür (cila gibi parlak bir görüntü verip, aynı zamanda yumuşatıyor). Biraz soğuyup içini çekince dilimlenerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:124644 • adı:Sütlü Çiçek Çörek • gönderen:Osman Bey • indirme tarihi:19.05.2024 - 09:04