



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI ÇÖREKLER

Malzemeler:

6,5 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

5,5 silme yemek kaşığı ayçiçek yağı/tereyağı/margarin

1 yumurta

1 tatlı kaşığı limon rendesi

3 su bardağı un (3,5 cup/450gr)

2 tatlı kaşığı toz maya (veya 1 paket yaş maya)

1 su bardağı süt

tarçın şekeri: 6 yemek kaşığı toz şeker+1,5 yemek kaşığı tarçın (şeker miktarını azaltabilirsiniz)

Hazırlanışı:

yaş maya kullanıyorsanız mayayı sütte eritin.

şekeri, tuzu ve yağı mikserin orta hızında karıştırın.

yumurtave limonu ekleyip karıştırın. unu ve mayayı ilave edin. (toz maya kullanıyorsanız bu aşamada mayayı ve sütü ekleyin. mayayı direkt unla karıştırmak benim gözümü korkuttuğu için ben önce unu malzemelerin üzerine serptim. diğer malzemelerle karışmayacak biçimde havuz açıp mayayı oraya döktüm.) hamur toparlanana kadar yoğurun. (yaklaşık 10 dakika) bu aşamada biraz un veya bir miktar süt eklemeniz gerekebilir.

hamurun üzerini yağlanmış bir streç ile kapatıp oda sıcaklığında 2 saat bekletin.

hamur açacağınız yüzeye biraz yağ sürün. hamuru bir merdane yardımıyla arada üzerine un serperek kalınca bir dikdörtgen şeklinde açın. hamurun üzerine tarçın şekeri serpin. (isterseniz üzerine dövülmüş ceviz ve üzüm de serpebilirsiniz). hamuru rulo gibi sarın ve yaklaşık 12 parçaya kesin.

çörekleri yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı dizin. oda sıcaklığında 70-90 dakika bekletin. (ısıtılıp kapatılan fırında 30 dakika) bu aşamada çöreklerin orta bölümleri kabarıp yükselmeye başlayacaklardır. (isterseniz bu aşamadan sonra buzdolabına koyup 2 gün saklayabilirsiniz. ancak pişirmeden 3-4 saat önce buzdolabından çıkartıp oda sıcaklığında bekletin.)

fırını 175C'ye getirin. tepsiyi orta göze koyup 20-30 dakika pişirin.

glazür için 3,5 bardak pudra şekerini bir kaseye dökün. 1 tatlı kaşığı limon suyu, 6 yemek kaşığı ılık süt ekleyin. tüm şeker eriyene kadar hafifçe karıştırın. (süt az gelirse azar azar ekleyin) çörekler ılınınca glazürü üzerlerine bir çatalın uçları ile sürün.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 08.11.2024

