



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI DANİMARKA ÇÖREKLERİ

30 gr taze maya
1 tatlı kaşığı şeker
500 gr (4 su bardağı) un
1/2 su bardağı süt (ılık)
1 tatlı kaşığı tuz
60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker
300 gr tereyağı
2 yumurta
Harcı:
4 çorba kaşığı tereyağı
yarım su bardağı toz şeker
2 kahve kaşığı dövülmüş tarçın
2 çorba kaşığı kuru üzüm

Küçük bir kasede mayayı ezip parçalayınız; 1 tatlı kaşığı şeker ile 2-3 çorba kaşığı süt ekleyerek çatala iyice karıştırınız. Kase nin üstünü kapayıp 15-20 dakika, mayalı karışım köpürüp kabarıncaya kadar bekletiniz. Unu eleyip tuz ve 60 gr (1/4 su bardağı) toz şekerle geniş bir kaba koyunuz. Tereyağdan 4 çorba kaşığı alıp, küçük parçalar halinde kaba ekleyerek parmaklarınızın ucuyla karışım ekmek içi görünümüne alana kadar yediriniz. Mayalı karışımı, kalan sütü ve yumurtaları da koyup iyice karıştırarak (gerekirse biraz daha süt ekleyebilirsiniz) yumuşak bir hamur elde ediniz. Hamur kabının ağzını bir bezle örtüp 10 dakika buzdolabında soğutunuz.

Küçük bir kapta 4 çorba kaşığı tereyağı, yarım su bardağı toz şekeri, 2 kahve kaşığı dövülmüş tarçını ve 2 çorba kaşığı kuru üzümü iyice karıştırınız. Danimarka çörekleri hamurunu buzdolabından çıkarıp merdaneleyerek 7x7 cm boyutlarında kesiniz. Hazırladığınız harçtan 7x7 cm boyutlarındaki her bir hamur parçasına 1 tatlı kaşığı koyup şekil veriniz.

Fırınınızı yüksek sıcaklığa getirip (220°C) ısıtınız.

Çörekleri bir tepsiye dizerek sıcak bir yerde 20-30 dakika bekletiniz. Üstlerine çırpılmış yumurta sürüp, ısınan fırına sürerek 15 dakika pişiriniz.

Tepsinizi fırından çıkarıp soğuması için bir kenara bırakınız. Dilerseniz üstüne pudra şekeri serpererek servis ediniz.