



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI ÇÖREK

<https://www.haberturk.com>

Hamur İçin:

½ su bardağı tuzsuz tereyağı (eritilmiş)

2 su bardağı tam yağlı süt (ılık)

½ su bardağı toz şeker

2 ¼ çay kaşığı aktif kuru maya

5 su bardağı un (bölünmüş)

1 çay kaşığı kabartma tozu

2 çay kaşığı tuz

İç Malzeme:

¾ su bardağı tereyağı (yumuşatılmış)

¾ su bardağı açık kahverengi şeker

2 yemek kaşığı öğütülmüş tarçın

Süsleme:

Krem peynir (113 g), yumuşatılmış

2 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)

2 yemek kaşığı tam yağlı süt

1 çay kaşığı vanilya özütü

1 su bardağı pudra şekerini

Büyük bir kasede, ılık sütü, eritilmiş tereyağını ve şekerini çırpın. Karışımın sıcaklığının 37-43 derece arasında olmasına dikkat edin. Eğer daha sıcaksa, hafifçe soğumasını bekleyin. Ardından, aktif kuru mayayı karışımın üzerine serpin ve 1 dakika bekletin.

4 su bardağı unu ekleyin ve tahta bir kaşık yardımıyla karıştırın. Kaseyi bir havlu veya streç filmle örtün ve 1 saat boyunca mayalanmaya bırakın. Bu sürenin sonunda hamur neredeyse iki katına çıkmış olmalıdır.

Mayalanmış hamurun üzerine ¾ su bardağı un, kabartma tozu ve tuz ekleyerek karıştırın. Hamuru unlanmış bir yüzeye alın ve yapışkanlığı gidene kadar hafifçe yoğurun. Daha sonra, hamuru yaklaşık 1 cm kalınlığında dikdörtgen şeklinde açın. Kenarları düzeltin ve eşit bir dikdörtgen elde edin.

Yumuşatılmış tereyağını hamurun üzerine eşit şekilde sürün. Ardından esmer şekerini ve tarçını karışımın üzerine serpin ve hafifçe bastırarak tereyağına yapışmasını sağlayın.

Hamuru uzun kenarından başlayarak sıkıca rulo haline getirin ve bir kütük oluşturun. Dikiş yerini sıkıştırarak kapatın ve her iki ucundaki pürüzleri kesin. Ruloyu ikiye bölün, ardından her parçayı 7 eşit dilime ayırın.

Yumuşatılmış tereyağını hamurun üzerine eşit şekilde sürün. Ardından esmer şekerini ve tarçını karışımın üzerine serpin ve hafifçe bastırarak tereyağına yapışmasını sağlayın. Hamuru uzun kenarından başlayarak sıkıca rulo haline getirin ve bir kütük oluşturun. Dikiş yerini sıkıştırarak kapatın ve her iki ucundaki pürüzleri kesin. Ruloyu ikiye bölün, ardından her parçayı 7 eşit dilime ayırın.

Fırını 180 dereceye önceden ısıtın. Mayalanmış çöreklerin üzerindeki streç filmi çıkarın ve fırına verin. Çörekleri 25-30 dakika, altın rengi kahverengi olana kadar pişirin.

Orta boy bir kapta krem peynir, tereyağı, tam yağlı süt, vanilya özütü ve pudra şekerini pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın. Fırından çıkan sıcak çöreklerin üzerine hazırladığınız krem peynir sosunu gezdirin.



© lezzetler.com tarif no:180618 • adı:Tarçınlı Çörek • gönderen:dolu • indirme tarihi:02.04.2025 - 10:47