



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI VE FINDIKLI ÇÖREK

<http://www.hurriyet.com.tr>

100 gram oda sıcaklığında tereyağı

Yarım su bardağı ılık süt

2 yemek kaşığı toz şeker

2 adet yumurta

1 paket instant maya

3 su bardağı un

İçi için:

1 su bardağı esmer şeker

1 yemek kaşığı silme tarçın

1 su bardağı irice çekilmiş fındık veya ceviz

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

1 çay kaşığı sıvı yağ

Yoğurma kabına unu alın ve üzerine instant mayayı serpip karıştırın. Unun ortasını havuz şeklinde açın. Ortasına tereyağını, yumurtaları ve şekerini koyun. Ortadan başlayarak yanlardan unu içeri alarak yumuşak pürüzsüz bir hamur yoğurun. Gerekirse biraz daha un ekleyin. Hamurun üzerini güzelce streç film ile kapatın ve ılık bir ortamda 2 katına çıkıncaya kadar mayalandırmaya bırakın.

Mayalanan hamuru kare olacak şekilde un serpilmiş tezgahta yarım santimetre kalınlığında açın. Bir kasede esmer şeker ve tarçını karıştırın. Hamurun her yanına gelecek şekilde şekerli tarçın karışımını serpin. Üzerine fındığı serpin. Uç kısmından başlayarak hamuru rulo şeklinde sarın. Sardıgınız ruloyu dilim üçgenler olacak şekilde kesin. Her bir üçgen dilimin tam ortasına çöp şiş batırarak iz bırakın.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklarla dizin. Üzerine sıvı yağ ile çırpılmış yumurta sarısını sürün, toz şeker serpin. 10-15 dakika daha tepside mayalandırın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üstleri kızarıncaya kadar pişirin.

