



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLIM

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

60 mililitre ılık su
15 gram toz maya
350 mililitre süt
1,5 çorba kaşığı sirke veya limon suyu
120 mililitre sıvı yağ
550 gram un
1 tutam tuz
4 çorba kaşığı toz şeker
1 paket karbonat
Arasına:
115 gram erimiş tereyağı
180 gram esmer toz şeker
2 çorba kaşığı sarı üzüm
1 tatlı kaşığı limon rende
1,5 tatlı kaşığı tarçın
Sosu için:
80 gram toz şeker
Yarım paket vanilya
1,5 tatlı kaşığı sıcak su
3 tatlı kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı süt

Tüm sos malzemesini iyice karıştırın, benmari usulü ılıtın.

Büyükçe bir kaseye maya ve ölçülü su koyun. Karışım krema gibi oluncaya kadar, yaklaşık 10 dakika kadar bekletin.

Küçük bir sos tenceresinde sütü ılıtıp içine sirke veya limon koyun, kesilmesini bekleyin. Sonra bu kesik süt, toz şeker ve sıvı yağı da mayalı karışıma katın. Un, tuz ve karbonat karıştırın ve yavaş yavaş mayalı karışıma yedirin, yumuşak bir hamur elde edin.

Tezgaha un serpin ve hamuru buraya alıp 20 kez kadar yoğurun. Üzeri örtülü şekilde 30 dakika bekletin.

Küçük bir kasede tereyağı, esmer şeker, tarçın, limon rendesi ve üzümleri karıştırın. Hafifçe unlanmış tezgahta hamuru dikdörtgen biçim kalınca açın, üzerine esmer şekerli karışım sürün. Hamuru rulo yapın. 2 parmak kalınlığında kesin, kesik tarafı yukarı gelecek şekilde 25x35 ölçülerindeki hafifçe yağlanmış kalıba yan yana dizin. Üzerini bezle örtüp 30 dakika dinlendirin.

175 derecede 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkan tarçınlı çöreklerin ılınmasını bekleyip üzerine hazırladığınız sosu gezdirin.



© lezzetler.com tarif no:143447 • adı:Tarçınlım • gönderen:pinpon • indirme tarihi:26.04.2025 - 21:45