



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

TATLI ÇÖREKLER

560 g pasta unu
200 g Beyaz Şeker
10 ml tartar kreması
2,5 ml tuz
250 g margarin
5 ml karbonat
30 ml süt
2 yumurta
5 ml vanilya esansı
2 yumurta
5 ml Vanilya esansı

Fırını önceden 180°C'de ısıtın.

Unu, şekeri, tartar kremasını ve tuzu birlikte karıştırın.

Parmaklarınızı kullanarak margarinini un karışımına sürün ve ekmek parçacıkları gibi görününceye kadar buna devam edin.

Sodyum bikarbonatı sütün içinde eritin.

Yumurtaları kırın ve üstüne vanilya esansı ekleyin.

Sodyum bikarbonat ve kırılmış yumurtaları un karışımına ilave edin.

İyice karıştırarak düzgün bir bulamaç elde edin.

Hamuru plastik folyoyla kaplayın ve 30 dakika (ya da daha uzun süreyle) buzdolabında tutun. (Bu tarifte birçok çörek yapılabileceği için hamurumu 3 parçaya ayırmayı ve sonrasında da diğer ikisini buzdolabında saklayıp pişirmek istediğimde çıkarmayı tercih ederim. Bu, çörek kavnozunda her zaman taze çörekler olduğu anlamına gelir!)

Biraz unlanmış bir yüzeyde (bazen eğer karışım çok yapışkansa ben bolca un döküyorum) hamuru 4 mm kalınlığında açın ve tercih ettiğiniz kesiciyle dışarı doğru bastırın.

Yağlı fırın tepsisine yerleştirin.

Her bir bisküviye biraz daha çok şeker / kuru yemiş serpin.

Tam kıvamını buluncaya kadar 8-10 dakika pişirin. Renkleri kararmaya başlayacaktır. Yapışmaması için soğumaya bırakın.

Eğer soğuduğunda tamamı yenmezse biraz daha krema kaplaması eklenmesini öneririm. Kimileri üstüne sadece biraz daha şeker serper, fakat biraz daha oturması için krema kaplaması da eklenmesini öneriyorum. Krema kaplamasını hazırlamak için iki yumurtanın beyazını kabarıncaya kadar çırpın. Bir çay kaşığı vanilya esansı ekleyin ve daha sonra 4 fincan krema kaplaması şekerini hafifçe çırpın. Daha da güzel bir görünüm katmak için birkaç damla daha renklendirici koyulabilir.



© lezzetler.com tarif no:117296 • adı:Tatlı Çörekler • gönderen:afyon lokumu • indirme tarihi:14.03.2025 - 06:08