



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOP TOP ÇÖREKLER

500 gr buğday unu
1 paket Pakmaya Damla Sakızlı Kıbrıs Çöreği Harcı
1 çay bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı eritilip ılınmış tereyağı
1 çay bardağı süt
1,5 çay bardağı ılık su
1 çay kaşığı tuz
1 yumurtanın akı
>Ayrıca:
1 kahve fincanı süt
1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

Hamuru hazırlamak için elenmiş unu geniş bir kaba alın. 1 paket Pakmaya Damla Sakızlı Kıbrıs Çöreği Harcı ekleyip harmanlayın. Şekeri, ılık sütü, eritilip ılınmış tereyağını, tuzu, yumurta akını ekleyin. Azar azar ılık su ilave ederek pürüzsüz bir hamur elde edene kadar 10 dakika boyunca elde veya hamur yoğurma makinesinde yoğurun.

Hamurun üzerini streçle örtün, oda ısısında mayalanması için yarım saat bekletin.

Hamuru tekrar hafifçe yoğurarak un serpilmiş bir zeminde cevizden biraz daha küçük parçalara ayırın.

Hamurları yağlanmış küçük kek kalıplarına fotoğrafta gördüğünüz gibi 5-6 hamur sığacak şekilde yerleştirin. Bu şekilde oda ısısında ikinci kez 45 dakika kadar mayalanmaya bırakın.

Hamur mayalanınca süt ve eritilmiş tereyağı karışımından fırça yardımıyla hamurların üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin.

