



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

WINDSOR ÇÖREĞİ

Hamuru:

30 gr (2 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı

15 gr taze (yaş) maya

1 çay kaşığı şeker

2 çorba kaşığı ılık su

240 gr (2 su bardağı) un

1 çay kaşığı tuz

1/2 su bardağından biraz fazla süt (ılık)

120 gr (1 su bardağı) tart hamuru

Harcı:

180 gr (1 su bardağı) badem (çekilmiş)

120 gr pudra şekeri

1 yumurta (hafifçe çırpılmış)

60 gr (1/3 su bardağı) kuşüzümü

Kaplaması:

1 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)

2 tatlı kaşığı tereyağıla iki büyük tepsiyi yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Mayayı küçük bir kaseye ufalayıp, şekerle birlikte çatalla eziniz. Ilık suyu katıp, mayayla kabartarak pürütsüz bir bulamaç yapınız. Kaseyi sıcak ve esintisiz bir yerde 15-20 dakika, maya kabarıp köpük köpük olana kadar bekletiniz.

Unu ve tuzu ısıtılmış büyük bir kaseye eleyiniz. Ortasında çukur açıp mayayı, kalan 30 gr (2 çorba kaşığı) eritilmiş yağı ve sütü katınız. Parmaklarınızla ya da bir spatulayla unu, sıvı harcın içine azar azar yedirerek karıştırınız. Bütün un karışana ve hamur kenarlardan ayrılanaya kadar karıştırmaya devam ediniz. Hamuru hafifçe unlanmış tezgaha alıp, 10 dakika yoğurunuz. (Hamur tezgaha yapışsa biraz daha un ekleyiniz. Hamur pürütsüz ve esnek olmalıdır). Kaseyi çalkalayıp iyice kuruladıktan sonra hafifçe yağlayınız. Hamuru top yapıp kaseye koyunuz. Üstünü temiz ve nemli bir bezle örterek, sıcak ve esintisiz bir yerde 1-1,5 saat, hamur 2 kat kabarana kadar bekletiniz.

Bu arada harcı hazırlamak için badem, şeker ve yumurtayı orta boy bir kaseye koyunuz. Çatalla karışımı pürütsüz ve sert olana kadar kabartınız. Kuşüzümünü ekleyip bir kenara bırakınız.

Kabarmış hamuru kaseden unlanmış tezgaha alarak, 5 dakika yoğurunuz. Hamuru büyük bir dikdörtgen biçiminde açınız. Tart hamurunu mayalı hamurun yarısı uzunluğunda bir dikdörtgen biçiminde açınız. Tart hamurunu mayalı hamurun yarışma yerleştirip, öteki yarısını üstüne katlayarak, tart hamurunu örtünüz. Hamuru merdaneyi sürekli ileri doğru iterek kare biçiminde açıp, üçe katlayınız. Hamuru açık tarafı size bakacak biçimde çevirip, yeniden açınız. Bu işlemi iki kez daha tekrarlayınız.

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220 C) getirip, ısıtınız.

Hamuru 2 cm kalınlığında büyük bir dikdörtgen biçiminde açıp, 12 üçgen kesiniz. Her üçgenin ortasına bir tatlı kaşığı bademli harç koyup, kenardan 0,5 cm bırakarak sürünüz. Üçgenlerin kenarını suyla hafifçe ıslatınız.

Geniş kenardan başlayarak rulo halinde sarıp hilal biçimi veriniz. Çörekleri aralıklı olarak tepsiye yerleştirip, üstlerine çırpılmış yumurtayı fırçayla sürünüz. Tepsileri fırına sürüp 8-10 dakika, çörekler kabarıp kızarana kadar pişiriniz.

Tepsileri fırından alıp, çörekleri 5 dakika ılındırdıktan sonra, soğumaları için tel ızgaraya çıkarınız. Tamamen soğuyunca, servis ediniz.