



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILBAŞI ÇÖREĞİ

<https://www.unipro.com.tr>

Hamur için:
Un 1000 gr
Maya 50 gr
Su 50 gr
Süt 200 gr
Toz şeker 100 gr
Alba 200 gr
Tuz 1 çay kaşığı
Vanilya 1 çay kaşığı
Yumurta 5 adet
Az limon kabuğu rendesi
Sonradan Katılacaklar:
Portakal şekerlemesi 50 gr
Kuru üzüm 50 gr
Çam fıstığı 50 gr
Ceviz (Az kıyılmış) 50 gr
Badem (Az kıyılmış) 50 gr
Kiraz şekerlemesi 50 gr
Kuru meyve şekerlemesi 100 gr

Bir kap içinde, unun 1/3'ü içine az şeker ve su ile maya karıştırılır, yumuşak bir hamur oluşturulur. Maya kabarmaya başlamadan önce süt ve yumurta (bir çatal ile çırpılmış) daha sonra yağ ve un, tuz vanilya karışımı ilave edilip yoğurulur, hamur yarım saat dinlendirilir. Dinlenmiş hamur içine kuru yemişler hamuru yoğurma şeklinde değil, elle bastırma şeklinde yedirilir. Yaklaşık 500 gr veya 1 kg kadar hamur yarım saat dinlendirilir. Bir merdane yardımı ile ortasına bastırılıp biraz uzatıldıktan sonra ikiye katlanır. (Türk poğaçasındaki gibi) dudak şekli verilir. Hamur içinde yoğun ve bol malzeme olduğu için diğer ürünlere göre mayaya biraz geç gelir. Mayalandırma zamanlaması önemlidir. Fırında pişirilip dışarı çıkarıldıktan sonra üstüne eritilmiş tereyağ sürüldükten sonra üstlerine pudra şekeri serpilir. (İsteğe bağlı vanilya katılır.)



