



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YONCA ÇÖREKLERİ

180 gr (1 su bardağı) kuru kayısı (ince doğranmış)

15 gr taze (yaş) maya

60 gr (1/4 su bardağı) + 1 çay kaşığı şeker

1+1/4 su bardağı ılık süt

1/2 kg (4 su bardağı) un

1 tatlı kaşığı tuz

90 gr (16 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı (eritilmiş)

Kayısları küçük bir kaseye koyup, üstlerine ılık su dökünüz. Kayısları 30 dakika beklettikten sonra süzüp bir kenara bırakınız.

Bu arada mayayı küçük bir kaseye ufalayıp, 1 çay kaşığı şekeri ekleyerek çatalla eziniz. 1/4 su bardağı ılık süt katıp kabartınız. Kaseyi sıcak ve esintisiz bir yerde 15 - 20 dakika, mayalı karışım köpüklenip kabarınca kadar bekletiniz.

Unu, kalan 60 gr (1/4 su bardağı) şekeri ve tuzu ısıtılmış büyük bir kaseye eleyiniz. Ortasında bir çukur açıp, mayalı karışımı, kalan 1 su bardağı ılık sütü ve 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı ekleyiniz. Parmaklarınızla ya da bir spatulayla unu yavaş yavaş sulu harcın içine çekiniz. Bütün un karışıp, hamur kasenin kenarından ayrılana kadar karıştırmaya devam ediniz.

Hamuru hafifçe unlanmış tezgaha çıkarıp 10 dakika yoğurunuz. (Hamur yapışır tezgahı yeniden hafifçe unlayınız. Hamu pürüzsüz ve esnek olmalıdır.)

Büyük kaseyi çalkalayıp iyice kuruladıktan sonra, hafifçe yağlayınız. Hamuru bir top haline getirip kaseye koyunuz. Kaseyi temiz ve nemli bir bezle örterek sıcak ve esintisiz bir yerde 1-1,5 saat, hamur kabarıp 2 kat olana kadar bekletiniz.

Kalan 2 çorba kaşığı tereyağıyla 24 çörek kalıbını yağlayıp, bir kenara bırakınız. Kabarmış hamuru unlanmış tezgahta biraz açıp, üstüne suda bekletilmiş kayısları serpiniz. Kayısları hamura bastırıp, 7-8 dakika kadar yoğurunuz. Avuç içlerinizle bastırarak çok küçük 72 top yapınız. Her çörek kalıbına 3 top yerleştirip, kalıpları sıcak, esintisiz bir yerde yeniden 45 - 60 dakika, hamur kabarıp hemen hemen 2 misli olana ve kalıpları doldurana kadar bekletiniz.

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

Bir fırçayla hamuru, kalan 2 tatlı kaşığı eritilmiş tereyağıyla yağlayınız. Kalıpları fırına koyup 15 - 20 dakika, çöreklerin üstü nar gibi kızarana kadar pişiriniz.

Kalıpları fırından alınız. Çörekleri tel ızgaraya çıkarıp, biraz ılındırdıktan sonra servis ediniz.