KABAKLI ÇÖREK

1 tatlı kaşığı toz maya
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay bardağı ılık süt
1 adet yumurta beyazı
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
2 adet küçük boy kabak
1 su bardağı rende kaşar
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Açmak İçin;
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Üzeri İçin;
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı toz şeker

Ilık su toz maya ve toz şeker karıştırılır. Üzeri kapalı olarak 10 dakika bekletilir.
Süre sonunda mayalı su yoğurma kabına aktarılır, üzerine ılık süt, yumurta beyazı, sıvıyağ ve tuz eklenir, karıştırılır.
Daha sonra kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar elenmiş un katılır, yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır, 45 – 50 dakika ılık ortamda bekletilir.
Bu arada iç malzeme hazırlanır. Kabak rendelenir, fazla suyu sıkılır. Üzerine rende kaşar, kırmızı pul biber katılır, karıştırılır.
Dinlenen hamurdan kayısı kadar parçalar alınır. Parmaklar hafifçe yağa batırılır, hamur unlu zeminde yağlı parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır.
Hamurun ortasına yeteri kadar iç konur, rulo yapar gibi katlanır, yağlanmış tepsiye aralıklı dizilir.
Bütün çöreklerin şekillendirme işlemi tamamlanınca fırına vermeden önce yarım saat bekletilir.
Daha sonra kabaran çöreklerin üzerine toz şekerle karıştırılmış yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 200 derece fırında çörekler kızarana kadar pişirilir.
Sıcak yada ılık olarak ikram edilir.

Not: Sıkılan kabak suyu çorbalarda kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1204 | Adı: Kabaklı Çörek | İndirme tarihi: 02.05.2024 - 12:56