



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## KESME



1 paket instat maya  
1 su bardağı ılık süt  
1 çorba kaşığı pudra şekeri  
1 adet yumurta  
1 adet yumurta beyazı  
Yarım su bardağı ayçiçek yağı  
Yarım çay kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
içi için:  
1 su bardağı çekilmiş ekmek tozu  
1 çay bardağı süt  
1,5 çay bardağı toz şeker  
1,5 çorba kaşığı kakao  
1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz  
1,5 çay bardağı kuru üzüm  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı yenibahar  
Yarım paket vanilya  
Üzeri için:  
1 adet yumurta sarısı  
1 çay kaşığı toz şeker

- # Çukur bir kaba 2 avuç un konur. Üzerine instant maya ve pudra şekeri eklenir, kuru olarak karıştırılır. Daha sonra süt, yumurta, yumurta beyazı, ayçiçek yağı ve tuz katılır, karıştırılır.
- # Ele yapışmayan, orta sertlikte bir hamur elde edene kadar elenmiş un ilave ederek yoğrulur. Üzeri kapatılır, ılık ortamda 1 saat mayalandırılır.
- # Bu arada iç malzemesi hazırlanır. Robotta çekilmiş bayat ekmek içinin üzerine süt, toz şeker, kakao, tarçın, yenibahar, vanilya eklenir, iyice karıştırılır. Daha sonra kuru üzüm ve ceviz eklenir.
- # Mayalanıp, kabaran hamur 2 parçaya bölünür. İlk parça unlu zeminde oklavayla servis tabağı büyüklüğünde, kare şeklinde açılır. Bütün yüzeyine hazırlanan için yarısı yayılır.
- # Önce hamurun ucundan 2 parmak katlanır. Sonra kat yerinin üzerini saracak şekilde yatsı bir rulo yapılır. Daha sonra rulonun üzerine hafifçe bastırılarak biraz daha yassılaştırılır.
- # Diğer hamur parçasına da aynı işlemler yapılır. Yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine rulolar konur, yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda ruloların üzerine yumurta sarısı ve toz şeker karışımı sürülür. Bıçakla 3 parmak eninde kesilir, yağlı kağıt bulunan tepsiye aralıklı dizilir.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırına tepsi sürülür, çörekler kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık ya da soğuk olarak ikram edilir.

**Not:** İçinde fazla şeker bulunan hamur, tuzlu hamura göre daha geç mayalanır.