



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

KOPÇA ÇÖREĞİ



1 paket instant maya
1 adet yumurta
1 çay bardağı pudra şekeri
Yarım paket margarin (125 gr.)
2 su bardağı süt
Yarım çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için;
1 kase marmelat
Üzeri için;
2 çorba kaşığı pudra şekeri

- # İki avuç kadar un yoğurma kabına aktarılır. Üzerine instant maya konur, kuru olarak karıştırılır.
- # Daha sonra yumurta, ılık süt, pudra şekeri, oda ısısında yumuşamış margarin ve tuz eklenir, kısa süre karıştırılır.
- # Ele yapışmayan orta sertlikte bir hamur elde edene kadar elenmiş un katılır, yoğrulur. Bir saat kadar üzeri kapalı olarak dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır. Unlu zeminde, merdane yardımıyla, dört parmak eninde, bir karış boyunda oval şekilde açılır.
- # Hamurun uzun kenarına bir çorba kaşığı kadar marmelat konur. Önce rulo şeklinde katlanır, sonra uçları içe doğru kıvrılır.
- # Çörekler yağlanmış fırın tepsisine iki parmak ara ile dizilir. Fırına vermeden yarım saat kabarması için beklenir.
- # Kabaran çörekler, önceden ısıtılmış 195 derece fırına verilir, pembeleşene kadar pişirilir.
- # Fırından çıkınca üzerlerine pudra şekeri elenir, ılık olarak servise sunulur.

Not: Marmelat pişme sırasında çörekten çıkabilir. Bu nedenle şekil verirken hamur sıkı sarılmalıdır.