



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

ÜZÜMLÜ ÇÖREK



2 tatlı kaşığı toz maya
2 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
1 adet yumurta
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı kuru üzüm
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz
Yarım çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için;
1 çay bardağı pudra şekeri

Ilık suyun içinde bir tatlı kaşığı şeker ve maya eritilir, 5 – 10 dakika bekletilir. Yoğurma kabına aktarılır, üzerine süt, yumurta, zeytinyağı, şeker ve tuz eklenir, parmak ucuyla karıştırılır.

Daha sonra ele yapışmayan kıvam alana kadar elenmiş un katılır, 4 – 5 dakika yoğrulur. Kuru üzüm ve ceviz katılır, malzeme homojen dağılına kadar yoğrulur.

Hamur üzeri kapalı olarak 2,5 – 3 saat dinlendirilir. Hamurdan yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır, üzerine hafifçe bastırılır, yağlanmış fırın tepsisine dizilir.

Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, çörekler kızarana kadar pişirilir.

Sıcakken üzerine pudra şekeri serpilir.

Not: İçerisinde fazla miktarda şeker olan mayalı hamur geç kabarr.