



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

SKON



1 paket çabuk maya
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı ılık su
Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı kuru üzüm
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 çay bardağı pudra şekeri

- # Maya ılık su ve pudra şekeri çukur bir kaba konur ve parmak uçlarıyla karıştırarak eritilir.
- # Üzerine eritilmiş ve soğumuş tereyağı, ılık süt, tuz katılır, kısa süre daha karıştırılır.
- # Ele yapışmayan cıvık bir kıvam alana kadar azar azar un eklenerek yoğrulur.
- # Yıkanmış ve suyu süzölmüş kuru üzüm eklenir ve hamura eşit dağılına kadar yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortamda yarım saat, 45 dakika kadar bekletilir.
- # Süre sonunda hamur alt-üst edilir. Unlu zeminde merdane yardımıyla 1 santim kalınlığında açılır.
- # Hamur bir su bardağı ağzıyla kesilir.Çıkan parçalar tekrar toplanır, tekrar açılır ve tekrar kesilir.
- # Skonlar yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş tepsiye aralık bırakarak dizilir. 20-25 dakika bekletilir.
- # Sonra tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına sürölür. Çörekler kızarana kadar pişirilir.
- # Skonlar sıcakken üzerlerine pudra şekeri serpilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Skon İngilizlerin kahvaltıda bal, tereyağı, reçel eşliğinde tükettikleri bir çöreklerdir.