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 süzülmüş kuru üzüm eklenir ve hamura eşit dağılana 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 sürülür. Çörekler kızarana kadar pişirilir.
Skonlar sıcakken üzerlerine pudra şekeri serpilir.
Ilık olarak ikram edilir.

Not: Skon İngilizlerin kahvaltıda bal, tereyeğı, reçel eşliğinde tükettikleri bir çörektir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1427 | Adı: Skon | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 07:47