BATON AÇMA

1 paket çabuk maya
1 adet kesme şeker
1,5 su bardağı ılık su
1 adet yumurta beyazı
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Yağlamak için
3 çorba kaşığı tereyağı
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı çörekotu

Ilık su, kesme şeker, yumurta beyazı bir kaba konur ve karıştırılır.
Üzerine sıvıyağ, unla karıştırılmış çabuk maya, tuz ve ele yapışmayan, yumuşak kıvamda hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır, ılık ortamda en az yarım saat dinlendirilir.
Süre sonunda dinlenen hamur 8 eşit parçaya ayrılır.
Her parça az unlu zeminde, parmak uçlarıyla tatlı tabağından biraz büyük, oval şekilde açılır.
Yüzeyine 1 çorba kaşığı kadar eritilmiş tereyağı sürülür. Ezilmiş peynir serpilir. Sıkı olmayan bir rulo yapılır.
Diğer hamurlar da aynı şekilde hazırlanır.
İlk yapılan hamur alınır, iki ucundan aksi yönde çevirerek burulur. Sonra ortadan ikiye katlanır ve birbirine sarılır.
Sırayla diğer rulolar da şekillendirilir, yağlanmış tepsiye aralık bırakılarak dizilir.
Yumurta sarısına artan yağ eklenir ve çöreklerin üzerine sürülür. Çörekotu serpilir.
190 derece ısıtılmış fırına sürülür, kızarana kadar pişirilir.
Ilık olarak ikram edilir.

Not: Çöreklerin daha ufak olması istenirse hamur 12 eşit parçaya ayrılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1731 | Adı: Baton Açma | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 16:05