



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

TARÇINLI KÖY REİ



1 paket çabuk maya
2,5 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 orba kaşığı eker
1 orba kaşığı tereyağı
1 fiske tuz
Alabildii kadar un
İçi için:
1 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı tarçın
2 orba kaşığı toz eker

- # nce sıcak süte eker ve tereyağı eklenir, eriyene kadar karıştırılır. Ilıması beklenir.
- # Diğer yanda bir miktar una çabuk maya karıştırılır. Tuz ve yumurta katılır.
- # zerine ılık sütlü karışım boşaltılır. Kaba yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yorulur.
- # Yumuřak hamurun üzeri kapatılır, ılık ortamda 45 dakika bekletilir.
- # Süre sonunda kabaran hamurun havası alınarak çok kısa süre yorulur.
- # Unlu zeminde, merdane yardımıyla dikdörtgen biçimde ve fırın tepsisi kadar açılır.
- # Yüzeyine eritilmiş tereyağı sürülür. eker ve tarçın karışımı dengeli yayılacak şekilde serpilir.
- # Hamur bıçak yardımıyla 6 eşit şeride kesilir. Sonra şeritler üst üste konur ve enine 6 eşit parçaya daha kesilir.
- # Uzun kek kalıbı yalanır. 6 katlı, 6 parça dikey olarak yan yana dizilir.
- # rek 185 derece frına verilir ve 25-30 dakika piřirilir.
- # Dilimlere ayırarak süt eşliğinde ikram edilir.

Not: Tarçınlı Köy rei, Macaristan'da daha çok köy evlerinde hazırlanır.