REÇELLİ ÇÖREK

1 Su bardağı ılık süt
1 Adet yumurta
Yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
1 Kahve fincanı toz şeker
Yarım kahve fincanı ay çiçek yağı
4 - 5 Su bardağı un
18 tatlı kaşığı suyu süzülmüş reçel
4 – 5 Çorba kaşığı reçel suyu

Ilık süte toz şeker ve yaş maya konur karıştırılır, üzerine mevcut undan bir miktar eklenir yoğrulur, yağ eklenir, biraz daha yoğrulduktan sonra kalan un eklenir.
Hamur özleşene kadar yoğrulduktan sonra, üzeri örtülür ve hacmi 2 misli olana kadar dinlendirilir.
Dinlenen hamur 18 eşit parçaya ayrılır.
Her parçanın ucundan açmadan önce fındık kadar parça koparılır.
Oklavayla hamur pasta tabağından küçük yuvarlak açılır, tam ortasına ayrılan küçük hamur parçası konur, bastırılır, bunun da üzerine 1 tatlı kaşığı reçel konur.
Hamur kenarlarından ortaya doğru toplanır, iki avuç arasında top şekli verilir ve üzerine bastırılır. (Hamburger ekmeği şekli verilir.)
Çörekler yağlanmış tepsiye dizilir. Tepside 20 dakika bekledikten sonra 190 derece önceden hafif ısıtılmış fırında 35 dakika pişirilir.
Fırından çıkınca sıcakken üzerine reçel suyu fırçayla sürülür. Soğuyunca servis yapılır.

Not: Hamuru açmadan önce, az hamur ayırmanın amacı, reçel konacak bölgeyi kalınlaştırmaktır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 398 | Adı: Reçelli Çörek | İndirme tarihi: 18.08.2025 - 20:37