



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

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 süzölmüş 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 örtölür 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 sürölür. Soğuyunca servis yapılır.

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