DÖKME ÇÖREK

Yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
1 Kahve fincanı ılık su
1 Kahve fincanı pudra şekeri
Yarım su bardağı ılık süt
1 Kahve fincanı sıvıyağ
2 Adet yumurta
3 Su bardağı un
1 Adet limon kabuğu rendesi
1 Çay bardağı kuru üzüm
Üstü İçin;
1,5 Kahve fincanı un
1 Kahve fincanı süt
1 Kahve fincanı sıvıyağ
1 Kahve fincanı pudra şekeri
1 Paket vanilya
2 Çay kaşığı kakao
Yarım çay kaşığı karbonat

Yoğurma kabına yaş maya, ılık su, ılık süt, tam yumurta, diğer yumurtanın akı, pudra şekeri konur, iyice karıştırılır.
Üzerine mevcut unun yarısı konur, karıştırdıktan sonra sıvı yağ ve limon kabuğu rendesi eklenir, kalan un yoğurdukça katılır, en son ayıklanmış, yıkanmış üzüm eklenir.
Hamur üzeri kapalı olarak yarım saat dinlendirilir.
Isıya dayanıklı cam fırın kabı ya da küçük kenarlı bir tepsi yağlanır, üzerine dinlenen hamur dökülür, gerekirse parmak uçları ıslatılarak tepsinin her yanına yayılır.
Hamurun üzerine, ayrılan yumurta sarısı sürülür, onun da üzerine süt, sıvı yağ, un, pudra şekeri, kakao, karbonat, vanilyadan oluşan karışım dökülür.
Tepsi soğuk fırına verilir. 200 derece fırında pişirilir. (yaklaşık 35 dakika)
Çörek fırından alınır, soğuyunca kibrit kutusu büyüklüğünde kesilerek servise sunulur.

Not: Dökme çörek tazeliğini, çok kısa süre muhafaza ettiği için hemen tüketilmelidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 580 | Adı: Dökme Çörek | İndirme tarihi: 17.08.2025 - 06:03