



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

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 için;
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.