



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

KOP A  OREĐİ



1 paket instant maya
1 adet yumurta
1  ay bardaĐı pudra  ekeri
Yarım paket margarin (125 gr.)
2 su bardaĐı süt
Yarım  ay kaŐıĐı tuz
AlabildiĐi kadar un
İçi için;
1 kase marmelat
 zeri için;
2  orba kaŐıĐı pudra  ekeri

- # İki avuç kadar un yoğurma kabına aktarılır.  zerine instant maya konur, kuru olarak karıŐtırılır.
- # Daha sonra yumurta, ılık süt, pudra  ekeri, oda ısısında yumuŐamıŐ margarin ve tuz eklenir, kısa süre karıŐtırılır.
- # Ele yapıŐmayan orta sertlikte bir hamur elde edene kadar elenmiŐ un katılır, yoğrulur. Bir saat kadar üzeri kapalı olarak dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır. Unlu zeminde, merdane yardımıyla, dört parmak eninde, bir karıŐ boyunda oval şekilde açılır.
- # Hamurun uzun kenarına bir çorba kaŐıĐı kadar marmelat konur.  nce rulo şeklinde katlanır, sonra uçları içe doğru kıvrılır.
- #  orekler yağlanmış fırın tepsisine iki parmak ara ile dizilir. Fırına vermeden yarım saat kabarması için beklenir.
- # Kabaran  orekler, önceden ısıtılmıŐ 195 derece fırına verilir, pembeleşene kadar piŐirilir.
- # Fırından çıkınca üzerlerine pudra  ekeri elenir, ılık olarak servise sunulur.

Not: Marmelat piŐme sırasında  orekten çıkabilir. Bu nedenle  ekil verirken hamur sıkı sarılmalıdır.