TATLI S ÇÖREK

1 Kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
2 Adet yumurta
1 Kahve fincanı ılık süt
1,5 Kahve fincanı toz şeker
2 Kahve fincanı sıvıyağ
1 Kahve fincanı kırmızı meyve suyu
4,5 Su bardağı elenmiş un
İçi İçin;
Yarım kg. kiraz
Yarım su bardağı toz şeker

Mevcut unun yarısı düz bir zemine alınır, ortası havuz gibi açılır. Çukura ılık süt, yaş maya ve şekerden biraz konur.
Maya eriyince yumurtalar kırılır, sıvı yağ, meyve suyu, kalan toz şeker ve yedirerek un eklenir, bir süre yoğurulur.
Bütün mayalı hamurlarda olduğu gibi hamur, üzeri kapalı olarak 1 - 1,5 saat dinlendirilir.
Dinlenen hamur 16 eşit parçaya bölünür. Her parça merdane ile küçük kayık tabağı büyüklüğünde açılır.
Açılan hamurun geniş tarafına uzunlamasına, çekirdekleri çıkartılmış ve biraz şekerle pişirilmiş kiraz konur, üzerine 1 tatlı kaşığı kadar toz şeker gezdirilir, rola yapılır.
Rulonun uçları ayrı yönlerde bükülerek S şekli verilir.
Bütün çörekler aynı şekilde hazırlanır, yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizilir.
Çörekler soğuk fırına verilir. Fırın 190 dereceye ayarlanır. Kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıkınca üzerine hemen pudra şekeri serpilir. Ilık olarak ikram edilir.

Not: Bu çöreklerin üzerine kızarması için herhangi bir malzeme sürmeye gerek yoktur. Şekerli, mayalı hamurun yapısı, üstünün kızarması için uygundur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 586 | Adı: Tatlı S Çörek | İndirme tarihi: 25.04.2024 - 14:09