# KABA ÇÖREK




Yarım paket çabuk maya
3 su bardağı ılık su
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvıyağ

# Çukur bir kaba maya ve su konur, karıştırılır. Sonra sıvıyağ ve tuz ilave edilir.
# Karışımın üzerine ele yapışmayan, orta sertlikte, pürüzsüz bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
# Hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortamda en az 45 dakika dinlendirilir.
# Süre sonunda hamurdan küçük yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır, üzerine bastırarak yassılaştırılır. Düz bir tabağa konur ve 15-20 dakika dinlendirilir.
# Daha sonra tavaya yağ konur, ısınınca hamur parçaları biraz daha yassılaştırılarak yağa atılır.
# İçinin hamur kalmaması için çok kızgın olmayan yağda iki yüzü kızartılır.
# Peynir, pekmez, reçel eşliğinde tüketilir.

Not: Kaba çörek Batı Trakya'da arife ve bayram günlerinde hazırlanır ve komşulara dağıtılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1571 | Adı: Kaba Çörek | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 07:42