



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

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 için;
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.