



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ŞTOLLEN (FRANSA)

20 dilim kurabiye için;

MALZEME:

Hamur:

1 kilo un,

2 küp yaş maya,

200 gr. şeker,

ılık süt,

2 yumurta,

400 gr. tereyağı,

bir miktar küçük hindistancevizi pudrası ve kakule,

limon kabuğu rendesi,

1 fiske tuz.

İçi:

250 gr. ezilmiş ceviz,

125 gr. bal,

200 gr. krema,

1'er tepelime yemek kaşığı tereyağı ve galeta unu,

100 gr. kuru üzüm.

Üstü:

50 gr. eritilmiş tereyağı,

pudraşekeri.

1. Unu büyük bir tase dökün. Parçalanmış mayayı biraz ılık süt ve şeker ile karıştırın, unun ortasındaki havuzun içine koyun, 20 dakika kabarmaya bırakın. Kabardıktan sonra kalan malzemeleri ilave edin ve hamur yoğurun. Hamurun üstünü örtün ve tekrar 2-3 saat kabartın.
2. İçi için cevizleri, balı, kremayı ve tereyağı devamlı karıştırarak bir taşım kaynatın. Galeta ununu ve üzümleri ekleyin. Fırını 200 derecede ısıtın.
3. Hamuru tekrar yoğurun ve oval bir şekilde açın. İlinmiş cevizli karışımı sürün. Hamuru rulo halinde sarın, tepsiye koyun ve yaklaşık 1 saat pişirin.
4. Pişikten hemen sonra eritilmiş tereyağı sürün, pudraşekeri serpiştirin.