



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ÖRGÜ ÇÖREK

<https://www.elele.com.tr>

Yarım paket yaş maya
125 ml süt
325 g un
60 g tereyağı
50 g toz şeker
1 paket vanilya
1 yumurta
1 limonun rendelenmiş kabuğu
Dolgusu için:
Yarım paket hazır vanilyalı puding
2.5 su bardağı süt
1 çay bardağı krema
1 su bardağı dilimlenmiş çilek
1 yumurtanın sarısı
Glazür için:
3 yemek kaşığı pudra şekeri
1 yemek kaşığı su

Dolgusu için vanilyalı puding, süt ve kremayı bir sos tenceresine alın. Katılaşmaya başlayınca kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Hamuru için, maya ve ılık sütü geniş bir kaseye alıp karıştırın. Maya eriyinceye kadar bekletip kalan malzemeyi ilave edin ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve merdane ile açın. Kenarlarını bıçakla düzgün keserek büyük bir dikdörtgen elde edin. Baton bir kek kalıbını kenarlarda eşit boşluk kalacak şekilde hamurun ortasına yerleştirin. Kenar kısımlarını ince şeritler elde edecek şekilde bıçak ile kesin. ılınan pudingli harcı dikey olarak hamurun ortasına yayın. İnce dilimlediğiniz çilekleri üzerine dizin. Kestiğiniz kenarları üst üste gelecek şekilde kapatıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın. Üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Glazür için, pudra şekeri ve suyu bir kasede karıştırın. Glazürü bir kaşık yardımıyla hamurun üzerine gezdirin. Dilimleyerek servis yapın.



