KURU ÜZÜMLÜ VE PUDİNGLİ ÇÖREK

1 su bardağı ılık süt
100 gr tereyağı
Yarım paket Pakmaya Yaş Maya
450-500 gr un
3 yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
1 çay kaşığı tuz
İç malzemesi:
1 paket Pakmaya Bal Bademli Puding
2 su bardağı süt
1 kahve fincanı kuru üzüm
1 kahve fincanı yaban mersini
1 kahve fincanı iri çekilmiş ceviz içi

Tereyağını kısık ateşte erittikten sonra yoğurma kabına alın. Sütü ve Pakmaya Yaş Maya?yı ekleyin. Karıştırın. 450 gr unu, Pakmaya Pudra Şeker?i ve bir tutam tuzu da ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamur ele yapışacak bir kıvamda ise kalan 50 gr unu da kontrollü olarak ilave edin.
Hamur pürüzsüz olunca toparlayın ve üzerini bir bezle örtün. Oda ısısında 1 saat dinlendirmeye bırakın.
Pakmaya Bal Badem Puding?i paket üzerinde verilen tarife göre 2 bardak sütle pişirin. Ocaktan alın, arada bir çırparak kabuk bağlamasını önleyerek soğumaya bırakın.
Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Merdane yardımı ile büyük bir dikdörtgen hamur elde edin.
Hamurun üzerine, önce pişirdiğiniz pudingi, sonra da iri çekilmiş ceviz içi ile kuru yemişleri serpin. Rulo şeklinde sarın ve bir parmak genişliğinde dilimlere ayırın.
Çörek hamurları yağlı kağıdın üzerine aralıklı olarak dizin ve bu şekilde oda ısısında yarım saat daha mayalandırın. Daha sonra 180 dereceye ayarlı fırında, iyice kızarıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:122017 • adı:Kuru Üzümlü ve Pudingli Çörek • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:08.05.2024 - 00:06