



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI MAHLEPLİ ÖRGÜ ÇÖREK

Derya Sezgin

Yarım paket yaş maya

1 su bardağı süt

1 çay bardağı su

2 yumurta

1 su bardağı pudra şekeri

3 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı mahlep

2 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi

Aldığı kadar un

Üzeri için:

Yumurta sarısı

File badem

Pudra şekeri

Süt ve suyu cezvede ılıtıyoruz. Hamur kabımıza un döküp ortasını havuz gibi açıyoruz mayayı yerleştiriyoruz. Mayanın üstüne süt, su, yumurta, tereyağı, mahlep, pudra şekeri, portakal kabuğunu ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında hamurumuzu yoğuruyoruz. Bir süre dinlendiriyoruz.

Dinlenen hamurumuzu 6 eşit bezeye ayırıp her bezeyi rulo yapıp saç örgüsü şeklinde örüyoruz. Pişirme kağıdı serili tepsiye alıp mayalanmasını bekliyoruz. Üstüne yumurta sarısı sürüp file badem serpiyoruz. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pişiriyoruz. Üstüne pudra şekeri serpip servis yapıyoruz.