



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDU BAHÇESİ

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

100 g tereyağı
3 yumurta
1,5 çay bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı yoğurt
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2 su bardağı un
2 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 çay bardağı öğütülmüş fındık
250 g ahududu
0,5 çay bardağı tanesiz çilek reçeli
Pişirme kalıbı (Ø 28 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Tereyağını eritip soğutun. Yumurta, toz şeker, yoğurt ve şekerli vanilini ilave edip 2-3 dakika çirpin. Unu hamur kabartma tozu ile karıştırıp eleyin, karışıma ekleyin ve 2 dakika daha çirpin. Öğütülmüş fındıkları ilave edin ve kısa bir süre daha çirpin. Hamuru kalıba dökün ve üzerini düzeltin. Üzerine ahududuları sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 dakika

Fırından çıkartıp bekletmeden üzerine çilek reçelini sürün. Soğutup dilimleyerek servis yapın.

