



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLGULU PUFLAR

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

Hamur:

4 - 4,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 tutam tuz

1 çay bardağı toz şeker

100 g yumuşak margarin

1 su bardağı ılık süt

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yumurta

1 yumurta akı

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 su bardağı küp şeklinde doğranmış kuru incir

1 su bardağı küp şeklinde doğranmış kuru kayısı

0,5 su bardağı iri kırılmış ceviz

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı süt

Unu eleyin, maya, tuz ve toz şekeri ekleyip kaşıkla iyice karıştırın. Margarin, süt, şekerli vanilin, yumurta ve yumurta akını ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatın ve ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

2,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Üzerine kuru incir, kuru kayısı ve cevizi ilave edip kaşık ile karıştırın.

Mayalanan hamuru unlanmış tezgahın üzerine alıp kısa bir süre yoğurun.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Unlanmış tezgahta merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Açtığınız hamurdan 12x12 cm boyutlarında kareler kesin. Karelerin ortasına 1 yemek kaşığı dolgu malzemesinden koyun. Hamuru bohça şeklinde kapatıp ters çevirerek pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine sıralayın. Yumurta sarısı ve sütü karıştırıp hamurların üzerine sürün. ılık ortamda 20 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.

