ELMALI FINDIKLI ÖRGÜ

Oktay Usta

1 Çay bardağı erimiş ılık margarin
1 Çay bardağı yoğurt
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Çay bardağı pudra şekeri
1 Adet yumurta beyazı
1 Paket kabartma tozu
Yarım çay bardağı su
Alabildiği kadar un
Üzerine isteğe bağlı olarak 1 Adet yumurta sarısı, herhangi bir marmelat ya da bal sürebiliriz.
İç Harcı için:
2 Adet elma
2 Çorba kaşığı kuru üzüm
2 Çorba kaşığı kırılmış fındık
2 Çorba kaşığı toz şeker
1 Çay kaşığı toz tarçın

Karıştırma kabına eritilmiş ve soğutulmuş margarini, yumurta beyazını, yoğurdu, çiçek yağını, limon suyunu ve su koyup çırpma teliyle karıştırıyoruz. Üzerine unu, kabartma tozunu, pudra şekerini ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediyoruz. Hamurumuzu dinlendiriyoruz. Diğer tarafta iç harcımızı hazırlıyoruz. Elmaların kabukların soyup küp küp doğruyoruz. Üzerine sarı kuru üzüm, iri kırılmış fındık, toz şeker ve tarçını koyup karıştırıyoruz. Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar kesip yuvarlayıp merdane yardımıyla bir karış boyunda yarım karış eninde açıyoruz. Açtığımız hamuru fırın tepsisine alıyoruz. Hamurun boyuna küçük serçe parmağı kalınlığında çizikler atıyoruz. İçine elmalı harcımızı koyuyoruz. Daha sonra o çizikleri sanki saç örgüsü örüyormuş gibi birleştiriyoruz. Fotoğrafta görüldüğü gibi hamurumuzu hazırlıyoruz. Üzerine içine 1 kaşık sıvıyağ koyulmuş yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz. Fırından çıkarınca örgülerimizin parlak ve güzel görünmesi için üzerine herhangi bir marmelat sürüyoruz. Bu işlemi hamurumuz ılıkken yapıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:77038 • adı:ELMALI FINDIKLI ÖRGÜ • gönderen:babacan • indirme tarihi:30.04.2024 - 12:58