



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GENÇ KIZ KALBI ÇÖREĞİ

Hamuru için:

2 adet yumurta, oda sıcaklığında

1 su bardağı ılık süt

1/3 bardak margarin (Eritilmiş)

4,5 bardak beyaz un

2,5 çay kaşığı ekmek mayası

1/2 bardak beyaz şeker

1 çay kaşığı tuz

İçi için:

1 su bardağı kahverengi şeker

2,5 yemek kaşığı toz tarçın

1/3 su bardağı margarin (eritilmiş)

Üstü için:

85 gram labne peynir

1/4 su bardağı margarin

1,5 su bardağı pudra şekeri

1/2 çay kaşığı vanilya

1/8 çay kaşığı tuz

Hamur malzemelerini karıştırıp, yoğurun. Öncelikle mayayı ılık suda eritin sonra da diğer malzemeleri ekleyerek hamur haline getirin.

Hamuru iki katı hacmine çıkana kadar unlu bir yüzeyde ağzı kapalı şekilde en az 10 dakika mayalanmaya bırakın. Küçük bir kaptan, kahverengi şeker ve tarçını karıştırın. Hamuru dikdörtgen şeklinde açın. Hamurla

çalışırken yüzeyin unlu olmasına dikkat edin. Hamurun üzerine 1/3 bardak eritilmiş margarin yağı sürün ve üstüne hazırladığınız şeker tarçın karışımını serpin. Hamuru rulo haline getirin ve rulodan 12 adet kesin.

Kestiğiniz rulo hamur dilimlerinin uçlarını kıvrarak kalp şekli verin. Kalp ruloları yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Yayılıp şekillerinin bozulmasını önlemek amacıyla ucunu parmağınızla çimdikleyerek birleştirin. Üstünü örterek hamurların tekrar mayalanması için yaklaşık 30 dakika daha bekletin. Bu arada fırınınızı 200 dereceye ısıtın.

Altın kahverengi renk alana kadar yaklaşık 15 dakika fırında pişirin. Hamurunuz fırında pişerken, labne peynir,

1/4 su bardağı sana margarini, pudra şekeri, vanilya ve tuzu birlikte çırpın. Servisten önce sıcak ruloların üstüne dökerek ikram edin.