GÜL BAHÇESİ

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
4,5 - 5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1,5 çay bardağı toz şeker
1 tutam tuz
1 yumurta
1 su bardağı ılık süt
125 g eritilmiş tereyağı
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
Dolgu:
50 g eritilmiş tereyağı
1 çay bardağı kuş üzümü
1,5 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 çay bardağı öğütülmüş badem
0,5 çay bardağı toz şeker
Üzeri için:
1 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)
2 yemek kaşığı süt
1 yemek kaşığı kayısı marmeladı
Kalıp:
Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Unu eleyip derin bir kaba alın. Mayayı ilave edip kaşık ile karıştırın. Toz şeker, tuz, yumurta, ılık süt, eritilmiş tereyağı ve şekerli vanilini ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40 dakika bekletin.
Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 170 °C
Turbo pişirme: 160 °C
Mayalanan hamuru tezgah üzerine alıp kısa bir süre yoğurun. Hafif unlanmış tezgahta merdane ile 40x50 cm boyutlarında açın. Üzerine fırça ile eritilmiş tereyağını sürün. Kuş üzümü, kuru üzüm, badem ve toz şekeri karıştırıp yağlanmış hamurun üzerine yayın. Rulo şeklinde sarıp 12 eşit parçaya kesin. Kestiğiniz hamurları kalıba sıralayın. Tereyağı ve sütü karıştırıp üzerlerine sürün. 30 dakika bekletin ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika
Fırından çıkartıp kayısı marmeladı sürün. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29234 • adı:Gül Bahçesi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 01:39