



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAKLI ÖRGÜ

1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı şeker
Yarım su bardağı su
1 su bardağı süt
Yarım tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 adet yumurta akı
1 çay bardağı kuru üzüm
6 adet kuru kayısı
6 adet kuru erik
2 adet hurma
Yeteri kadar un
Üzeri için:
Yumurta sarısı

Maya su ve şeker karıştırılır. Üzerine yumuşak tereyağı ve yumurta akı eklenir, iyice karıştırılır. Sonra süt, tuz ve yumuşak kıvamda hamur olana kadar un eklenir. En son kuru üzüm, minik doğranmış kayısı, hurma ve erik atılır, kısa süre yoğrulur. Hamur 1 saat kadar dinlendirilir. Süre sonunda hamurdan ceviz kadar parçalar ayrılır. Her parça 4 parmak eninde kalem gibi yapılır. 3 parça bir araya getirilerek saç örgüsü şeklinde örülür. Çörekler yağlanmış tepsiye aralıklı sıralanır. 20 dakika daha bekletilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Kaklı Tatlı için tıklayın](#)

[ML® Kaklı Tatlı \(görsel\)](#)
