



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALP ÇÖREK

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

Hamur:

3,5 - 4 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı toz şeker

100 g oda sıcaklığında tereyağı

1 yumurta akı

1,5 çay bardağı ılık süt

1 limon kabuğu rendesi

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Unu derin bir kaba eleyin, mayayı ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Şekerli vanilin, toz şeker, tereyağı, yumurta akı, ılık süt ve limon kabuğu rendesini ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-50 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 160 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Mayalanan hamuru tezgaha alın ve kısa bir süre yoğurun. Hamuru 16 eşit parçaya bölün ve her birini 35 cm uzunluğunda rulo şeklinde uzatın. 4 adet hamur ruloğu yan yana koyun, bir ucunu birleştirin ve dörtlü örgü yapın.

Kalan hamurları da aynı şekilde örün. 2 adet örgülü hamuru tepsiye alın ve uçlarını birleştirerek kalp şekli verin.

Kalan 2 örgülü hamurdan bir kalp daha hazırlayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürün, 20 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğutun ve servis yapın.

