



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI VE ÇİKOLATALI ÖRGÜ ÇÖREK

Hamuru için:

500 g beyaz un
1 çay kaşığı şeker
½ küp maya, ufalanmış
2,5 dl ılık süt
75 g yumuşak tereyağı
1 çay kaşığı bal
1 yumurta
2 çay kaşığı tuz

İçi için:

80 g kuru kayısı, küçük küpler halinde
60 g bütün çikolata
120 g fındık, doğranmış
1,25 dl tam yağlı krema
30 g şeker
1 limon, suyu

Glazür:

1 yumurta akı, çırpılmış
Pudra şekeri
Limon suyu

Hamur malzemelerini karıştırın ve pürüzsüz bir hamur halinde yoğurun. Üstü nemli bir bezle kapatılmış kabın içinde hamurun oda sıcaklığında 1 ½ saat boyunca iki kat hacme ulaşana kadar kabarmasını bekleyin.

İç malzemelerini karıştırın.

Mayalı hamuru üç parçaya bölün. Üç hamur parçasını 20 x 35 cm'lik dikdörtgenler halinde açın. İç malzemenin üçte birini hamurun üstüne sürün, bu sırada her birinde kenarda 2 cm boş bırakın. Kenarlara biraz yumurta akı sürün. Hamur şeritlerini boyuna rulo yapın, açıklıkları bastırın. Üç rulodan bir örgü yapın. Örgülü hamuru pişirme kağıdıyla kaplı paslanmaz çelik tepsi üzerine koyun. 30 dakika kabarmasını bekleyin. Tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun. Fırınlayın.

Glaze için pudra şekerini limon suyuyla iyice karıştırın ve halen ılık hamurun üzerine dökün.



