



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISILI ÇÖREK

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

3,5 - 4 su bardağı un  
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya  
1 tutam tuz  
0,5 çay bardağı toz şeker  
1 su bardağı ılık süt  
1 yumurta  
100 g yumuşak margarin  
Dolgu:  
1 su bardağı kuru kayısı  
1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant  
2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı  
1 yemek kaşığı süt

Unu derin bir kaba eleyin. Mayayı ilave edip kaşık ile karıştırın. Tuz, toz şeker, süt, yumurta ve margarini ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda mayalanması için 40-50 dakika bekletin.

Kayısıları sıcak suda 30 dakika bekletin. Suyunu süzüp küp şeklinde kesin.

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın.

Mayalanan hamuru tezgahın üzerine alıp kısa bir süre yoğurun. Hamuru 3 eşit parçaya bölün. Her birini yaklaşık 15x30 cm boyutlarında dikdörtgen şekilde açın. Üzerlerine pastacı kremasını yayın, kayısıları serpin ve rulo şeklinde sarın. Elde ettiğiniz 3 ruloyu yan yana koyun, saç örgüsü şeklinde örün ve fırın tepsisine alın. Üzerini kapatıp 20-25 dakika bekletin. Yumurta sarısını süt ile karıştırın, hamurun üzerine sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarıp soğutun ve dilimleyerek servis yapın.



