



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜMLÜ FINDIKLI ÇÖREK

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

Hamur:

3 - 3,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 çay bardağı toz şeker

1 su bardağı ılık süt

100 g oda sıcaklığında tereyağı

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yumurta akı

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Pastacı Kreması - Pişmeli

2 su bardağı süt

80 g margarin

1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

1 çay bardağı fındık kırığı

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı süt

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine maya poşetini boşaltın ve kaşık ile karıştırın. Toz şeker, süt, tereyağı, şekerli vanilin ve yumurta akını ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40 dakika bekletin.

Sütü bir tencereye alıp üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp margarin ilave edin ve 1 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Kremayı mikser ile 1-2 dakika çırpın. Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 2 eşit parçaya bölün. Bir parçasını hafif unlanmış tezgahta 32x32 cm boyutlarında açın. Üzerine kremanın yarısını yayın. Kuru üzüm ve fındık kırığının yarısını kremanın üzerine serpin ve rulo şeklinde sarın. Keskin bir bıçak ile rulo hamuru 3 cm genişliğinde keserek dilimleyin ve yatırarak fırın tepsisine sıralayın. Diğer hamuru da aynı şekilde kalan krema, kuru üzüm ve fındık kırığı ile hazırlayın. Yumurta sarısına 1 tatlı kaşığı sütü ekleyip karıştırın ve hamurların üzerine sürün. 15 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169321 • adı:Kuru Üzümlü Fındıklı Çörek • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.05.2025 - 19:20