



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MÜRDÜM BAHÇESİ

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

Hamur:

3,5 - 4 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay kaşığı toz tarçın

1 yumurta

50 g yumuşak margarin

1,5 çay bardağı ılık süt

Dolgu:

1 yumurta akı

0,5 çay bardağı toz şeker

12 adet mürdüm eriği

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı süt

Unu eleyip maya ile karıştırın. Toz şeker, şekerli vanilin, tarçın, yumurta, margarin ve sütü ekleyip iyice yoğurun.

Üzerini kapatıp mayalanması için 40-50 dakika bekletin.

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Yumurta akı ve toz şekeri bir çatal yardımı ile çırpın. İçine erikleri ince dilimleyip karıştırın. Mayalanan hamuru bir kez daha yoğurup iki eşit parçaya bölün, her birini 15x30 cm boyutlarında açın, üzerlerine mürdüm eriklerini yayın ve geniş tarafından rulo şeklinde sarın. 2 cm eninde dilimler kesip tepsiye yan yatırarak aralıklı sıralayın.

Yumurta sarısını sütle çırpın ve üzerine sürün. 20 dakika bekletip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



