



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİKLİ ÇÖREK

10 adet tatlı mürdüm eriği
Yarım su bardağı süt
Yarım çay bardağı eritilmiş margarin
1 yumurta (akı içine sarısı dışına)
10 gr instant maya
Tuz
2,5 bardak un
10 tatlı kaşığı şeker
Tarçın
Pudra şekeri

Bir kabın içine öncelikle iki buçuk bardak unumuzu koyup ortasını açıyoruz (az gelirse yavaş yavaş daha sonra un ekleyebilirsiniz) instant mayayı, şekeri, sütü, margarin, yumurta akını ve tuzumuzu ekleyip hamurumuzu yoğurmaya başlıyoruz.

Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ekleyip hamurumuzu bir kase içine alıp üzerine bir bez örtüp hacmi iki katına çıkana kadar bekletiyoruz.

Daha sonra on beze yapıp her bir bezeyi avucumuzun içine açıyoruz.

Müldüm erikleri yarıp ortasındaki çekirdeği çıkarıp içini bir tatlı kaşığı toz şeker ve isterseniz biraz tarçın ekliyoruz.

Bezelerin ortasına bu erikleri yerleştirip yuvarlak toplar yapıp önceden yağladığımız tepsiye diziyoruz. Üzerine yumurta sarısı sürüp 175 derecede önceden ısıttığımız fırında yaklaşık yarım saat pişiriyoruz.

Fırından çıktıktan sonra üzerine pudra şekeri serpip servis ediyoruz.

Not: Bu tarz tatlı çörekler ılıkken daha lezzetli oluyor, servis edeceğimiz çöreklerin üzerine pudra şekeri serpin ertesi güne kalan olursa tekrardan fırında ısıtıp üzerine pudra şekeri dökerek servis edin