



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİKLİ ÇÖREK

20 gram yaş maya
3 su bardağı un
Yarım tatlı kaşığı tuz
1/3 su bardağı şeker
1 adet yumurta
Yarım su bardağı ılık süt
50 gram margarin
İçi için:
Yarım su bardağı şeker
1 paket vanilya
10 adet mürdüm eriği
Üstü için:
1 çorba kaşığı süt
1 adet yumurta sarısı

Mayayı ılık süt içinde eritin. Diğer malzemeleri ekleyerek karıştırın ve orta sertlikte bir hamur elde edin. Üzerini örterek 60 dakika kabarmaya bırakın.

İç malzemesinin tümünü karıştırın. Hamuru 2 dakika daha yoğurup, gazını çıkarın. Hamuru merdane ile 30x50 santimetre boyutlarında açın. Açtığınız hamurun ortasına hazırladığınız karışımı yerleştirin ve hamuru uzun kenarından kıvrarak rulo yapın.

Ruloyu bıçak yardımı ile 15 parçaya dilimleyin. Parçaları yağlı kağıtla kaplı tepsiye dizin. Kabarması için 40 dakika ılık bir yerde bekletin.

Üst malzemeleri karıştırarak parçaların üzerine sürün. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Kağıtlardan çıkararak servis yapın.

