



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİKLİ GALETTE

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

Hamur:

2,5 su bardağı un

150 g küp şeklinde kesilmiş soğuk tereyağı

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 yemek kaşığı soğuk su

Üzeri için:

10 - 12 adet mürdüm eriği

0,5 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

1 yemek kaşığı toz şeker

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine tereyağı, pudra şekeri, şekerli vanilin ve suyu ilave edip yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 20 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Erikleri yıkayıp kurulayın. Ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkarın ve 0,5 cm kalınlığında dilimleyin.

Hamuru buzdolabından çıkarıp kısa süre yoğurun. Pişirme kağıdı üzerine alıp merdane ile 30 cm çapında açın.

Hamuru pişirme kağıdı ile birlikte kaldırıp fırın tepsisine alın. Erikleri hamurun kenarlarında 2 cm boşluk bırakarak sıralayın. Badem kırıklarını atıp toz şekeri serpin. Kenarlardaki hamuru kaldırıp eriklerin üzerine kapatın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Tartı fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

