



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİKLİ PAY

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

Hamur:

2 su bardağı un

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 tutam tuz

125 g tereyağı (soğuk-küp şeklinde kesilmiş)

4 - 5 yemek kaşığı buzdolabında soğutulmuş su

Dolgu:

600 g mürdüm eriği

1 yemek kaşığı galeta unu

1 yemek kaşığı öğütülmüş badem

Üzeri için:

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı süt

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Unu derin bir kaba eleyin. Pudra şekeri ve tuzu ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine tereyağı parçalarını ekleyip parmak uçlarınızla fazla ezmeden karıştırarak granüller haline getirin.

Üzerine soğuk suyu ekleyin ve hamur toparlanıncaya kadar kısa bir süre yoğurun. Hamuru streç filme sarın ve buzdolabında 1 saat bekletin.

Eriklerin çekirdeklerini ayıklayıp dilimleyin. Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Beklettiğiniz hamurdan limon büyüklüğünde bir parça ayırın. Kalan hamuru unlanmış tezgahta merdane ile 26 cm çapında açın. Açtığınız hamuru unlanmış merdaneye sarın ve kalıba alın. Hamuru elinizle hafifçe bastırarak kalıbın tabanına ve kenarlarına 2 cm yüksekliğinde olacak şekilde yayın.

Hamurun üzerine galeta unu ve öğütülmüş bademi serpin. Üzerine erikleri sıralayın ve pudra şekerini serpin.

Ayırdığınız hamuru unlanmış tezgahta merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Açtığınız hamurdan yaprak şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesip eriklerin üzerine şekilli olarak yerleştirin. Yumurta sarısı ve sütü karıştırıp yaprak şeklindeki hamurların üzerine sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Kalıptan çıkarıp dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169659 • adı:Mürdüm Erikli Pay • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 14:45