



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜLÜ ÇÖREK

www.vzug.com

Hamur:

500 g beyaz un

2 çay kaşığı şeker

½ küp maya

50 g tereyağı, yumuşak

2 çay kaşığı tuz

2,5 dl ılık süt

Çörek delikleri için:

16 marshmallow küpçükleri

Kakao

Toz zencefil

Öğütülmüş badem

Sürmek için:

1 yumurta sarısı

Hamur için tüm malzemeleri kabarık bir hamur halinde yoğurun. Üstü nemli bir bezle kapatılmış kabın içinde hamurun oda sıcaklığında yaklaşık 1½ saat boyunca iki kat hacme ulaşana kadar kabarmasını bekleyin.

Marshmallow küplerini ıslatın ve sırasıyla kakao, toz zencefil ve öğütülmüş bademlere bandırın.

Hamuru ikiye bölün, her yarısını yaklaşık 50 cm uzunluğunda ve 12 cm genişliğinde açın.

Marshmallow küplerini eşit aralıklarla hamur parçalarının üzerine dağıtın, hamur kenarlarını suyla ıslatın ve Marshmallow küplerini hamurla kapatın. Her iki hamur rulosunu iyice kapatın. Örgü yapın ve tepsinin üzerinde bulunan fırın kağıdının üzerine koyun. Örgüyü nemli bir bezle örtün ve 30 dakika kabarmasını bekleyin.

Örgüye yumurta sarısı sürün. Tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun. Fırınlayın.

