



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNG FİYONKLARI

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

Hamur:

2,5 - 3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı mahlep
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
50 g eritilmiş margarin
1 çay bardağı ılık süt
1 çay bardağı krema

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Puding
1 su bardağı krema
0,5 su bardağı süt
1 yemek kaşığı yer fıstığı ezmesi

Üzeri için:

1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı süt
1 yemek kaşığı toz şeker

Unu derin bir kaba eleyin. Mayayı ilave edin ve karıştırın. Mahlep, toz şeker, şekerli vanilin eritilmiş margarin, süt ve kremayı ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp mayalanması için ılık ortamda 40 dakika bekletin.

Krema ve sütü bir tencereye alın. Üzerine puding poşetini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 1-2 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldiğinde yer fıstığı ezmesini ilave edin ve iyice karıştırın. Buzdolabında bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

9x18 cm boyutlarında 20 adet pişirme kağıdı kesin. Süre sonunda hamuru hafif unlanmış tezgaha alıp kısa bir süre yoğurun. Merdane ile 0,3 cm kalınlığında açın. 9 cm çapındaki kalıp ile daire şeklinde parçalar kesin.

Kestiğiniz pişirme kağıtlarından bir adet alıp katlayarak rulo haline getirin. Bu ruloyu kestiğiniz hamurlardan birinin üzerine koyun, karşılıklı iki kenarı pişirme kağıdının üzerinde birleştirip yapıştırın. Fırın tepsisine alın.

Kalan hamurları da bu şekilde hazırlayıp fırın tepsisine sıralayın. Yumurta sarısı ve sütü bir kaba alın ve çatal ile çırpın. Hamurların üzerine sürün, toz şeker serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Pudingi buzdolabından alın ve mikserin yüksek devrinde 1 dakika çırpın. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Soğuyan mayalı çöreklerin içlerine sıkın ve servis yapın.

