



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ ÇÖREKLER

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

Hamur:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık süt

2 su bardağı un

2 yemek kaşığı toz şeker

50 g oda sıcaklığında tereyağı

1 çay bardağı ılık süt

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yumurta akı

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı süt

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Çikolata Parçalı Puding

2 su bardağı süt

Süslemek için:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

0,5 çay bardağı frenk üzümü

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık sütü ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırın ve 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Toz şeker, tereyağı, süt, şekerli vanilin ve yumurta akını ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40 dakika bekletin.

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurup 6 eşit parçaya bölün. Her birini yuvarlayıp hafif unlanmış tezgahta 8-10 cm çapında açın. Daha sonra ortalarında çukurlar oluşturacak şekilde eliniz ile bastırın. Fırın tepsisine sıralayın. Yumurta sarısını süt ile karıştırıp hamurların üzerine sürün. Üzerini ikinci bir fırın tepsisi ile kapatıp 10 dakika bekletin. Süre sonunda üzerini açın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

2 su bardağı sütü bir tencereye boşaltın. Üzerine puding poşetini ilave edin ve orta ateşte karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Çöreklerin kenarlarına pudra şekeri serpin. Soğuyan pudingi çöreklerin içine doldurun. Frenk üzümü ile süsleyin ve servis yapın.

