



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ ÜZÜMLÜ ÇÖREK

1 su bardağı ılık süt
100 gr yumuşak margarin
Yarım paket yaş maya
3 yemek kaşığı tozşeker
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
1 paket vanilyalı puding
2 dolu su bardağı süt
1 çay bardağı kuru üzüm

Ilık sütü, mayayı ve şekeri kaptaki karıştırılır. Margarin eritip soğuduktan sonra mayalı karışıma ekleyelim. Tuzla unu ekleyerek ele yapışmayacak yumuşak bir hamur elde edene kadar un ekleyip iyice yoğuralım. Üstünü kapatıp 15 dakika dinlendirelim. Pudingimizi sütle karıştırarak pişirelim. Dinlenen hamurumuzu açıp üstüne pudingimizi yayalım. Üstüne üzümlerimizi serpeлим. Sonra yavaş yavaş hamuru rulo yapıp saralım. Sonra hamuru 2 parmak kalınlığında dilim dilim kesip yağlı kağıda koyalım. 10 dakika bekledikten sonra 180 derecede pişirelim.