



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ PUDİNGLİ ÇÖREK

Hamuru için:

Yarım paket yaş maya

500 gram kadar un

2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

1 adet yumurta sarısı

250 ml ılık süt

1 tatlı kaşığı tuz

2 buçuk yemek kaşığı toz şeker

Puding için:

250 ml süt

3 yemek kaşığı nişasta

1 paket vanilya

2 yemek kaşığı şeker

İçine:

1 kase dondurulmuş vişne

Üzerine:

Pudra şekeri

Öncelikle hamuru hazırlayarak tarife başlayalım.

Hamuru için; tüm malzemeleri bir kaptan yoğurun, ancak unu kontrollü bir şekilde ekleyin.

Hamur kulak memesi kıvamına gelince üzerini örterek mayalanmaya bırakın.

Diğer yandan pudingi hazırlayın. Malzemeleri bir yandan karıştırarak ocağa alın.

Kıvamı yoğunlaşınca altını kapatıp soğuması için kenarda bekletin.

Mayalanan hamuru tezgahı biraz unlayarak merdane ile açın.

Üzerine pudingi sürüp vişneleri ekleyin ve rulo şeklinde sarın.

2-3 santim genişliğinde kesip tepsiye aralıklı bir şekilde dizin.

15 dakika kadar tepside bekletirken fırını 190 dereceye ayarlayın.

Ardından çörekleri fırına alıp üzerleri pembeleşinceye kadar pişirin.

Fırından alın ve pudra şekeri serpiştirerek servis edin.

