



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

VİYANA ÖRGÜSÜ

Malzeme:

100 gr Bizim Mutfak Un

50 ml süt

20 gr taze maya

Hamuru için :

400 gr Bizim Mutfak Un

1 tutam Tuz

20 gr taze maya

2 adet yumurta

1 adet limonun kabuğu

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

100 gr Teremyağ

Dolgu malzemesi için :

200 gr badem

Rendelenmiş çikolata

4 adet dilimlenmiş şeftali

100 gr erik

100 gr ceviz

Bir kase Bizim Mutfak Un, süt, maya, tuz, yumurta, şeker, limon, Teremyağ ve Bizim Mutfak Vanilya ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. 20 dakika dinlenmeye bırakın. Oklavayla kare şeklinde açtığınız hamurun içine kremayı yayın. Toz çikolata serpip, meyvalarınızı yerleştirmeye başlayın. Cevizi de ekledikten sonra isteğinize göre fındık ve badem ekleyin. Hamuru rulo şeklinde sarıp 20 dakika dinlendirdikten sonra uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Birbirine sardığınız iki parçayı uçlarından birleştirerek yuvarlak hale getirin. Üzerine isterseniz yine meyvaları koyabilirsiniz. 180 °lik fırında 30 dakika pişirin. Servis için sıcak krema üzerine ekleyebilirsiniz.
