



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

WINDSOR ÇÖREĞİ (İNGİLİZ)

2 paket vanilya
1 yumurta
1,5 çorba kaşığı pudra şekeri
10 çorba kaşığı un
Tart hamuru:
1 küçük paket margarin
1 çay kaşığı tuz
Yarım su bardağından biraz fazla ılık süt
2 çorba kaşığı ılık su
2 su bardağı un
1 çay kaşığı şeker
15 gr taze (yaş) maya
3 çorba kaşığı tereyağı
Harcı:
3,5 çorba kaşığı pudra şekeri
1 su bardağı çekilmiş badem
1 yumurta (hafifce çırpılmış)
1 çorba kaşığı kuş üzümü

İçine konulacak harç:Şeker, yumurtayı, bademi iyice karıştırın. 5 dakika sonra içine kuş üzümü ekleyin. Bir kenara bırakın.

Un eleyin ortasını açın. Mayayı ufalayın şekerle karıştırın. Ilık suyla pürüzsüz bir bulamaç yapın. Üstüne un serpin. 15-20 dakika ılık bir yerde kabarmasını bekleyin. Tuz, eritilmiş tereyağ, süt katarak 5-10 dakika yoğurun. Yumuşak olan hamuru nemli bez ile örterek ılık bir yerde 1-1,5 saat bekletin.

Tart hamuru: Unu hamur tahtasına ele ortasını açıp yağı koyun.(Yağı bıçak ile ince ince kıyın) yumurta, pudra şekeri, vanilya bir fiske tuz ekliyerek hamur birbirini tutana kadar yoğurunuz (fazla yoğurmayın) Üzerine bez kapatın. Mayalı hamur kabarana kadar bekletin.

Mayalanan hamuru alın iyice 5 dakika yoğurun. İkiye bölün. Dikdörtken şeklinde iki tane hamur açın.

Tart hamurunu dikdörtken şeklinde açın. Mayalı hamurun üstüne yayın. Diğer açtığınızıda onun üzerine yayın.(ortada tart hamuru olsun) Hamuru üstten merdane ile ileri geri iterek açınız.

Hamuru üçe katlayın yanlarındaki açık tarafı size gelecek şekilde çevirin tekrar açın. Bu işlemi iki kez daha tekrarlayın.

Son açılan hamuru 2 cm kalınlığında dikdörtken biçiminde açın. Karelere bölüp kareleride ortadan bölün.(Üçken şeklinde) içine yaptığınız bademli harcı koy sigara böreği gibi sarın. Üstüne yumurtanın sarısını sürün. 10 dakika ılık bir yerde bekletin. Önceden ısıtılmış 180c fırında 35-40 dakika tutun. Servis tabağına alıp üzerine pudra şekeri serpin.

[ML® Üzümlü İngiliz Bisküvisi için tıklayın](#)[ML® Skon için tıklayın](#)