



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ŞEFTALİLİ ÖRGÜ



1,5 Çay bardağı pudra şekeri
1 Çay bardağı ayçiçek yağı
50 gr. margarin
1 Adet yumurta
Yarım su bardağı yoğurt
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
3,5 Su bardağı un
İçi İçin;
2 Adet şeftali
1 Çorba kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm
1 Çorba kaşığı dövülmüş ceviz
Üzeri İçin;
2 Çorba kaşığı şeftali marmeladı
1 Çorba kaşığı dövülmüş ceviz

- # Karıştırma kabına oda ısında yumuşamış margarin, yumurta, ayçiçek yağı yoğurt ve pudra şekeri konur, çatal ya da çırpıcıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır.
- # Üzerine eleyerek azar azar un, kabartma tozu ve vanilya eklenir, yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapalı olarak dinlenirken, çöreğin içi hazırlanır; şeftalilerin kabukları soyulur, küp küp doğranır, kuru üzüm ve dövülmüş cevizle karıştırılır.
- # Dinlenen hamur unlu tezgahta merdane ile dikdörtgen şeklinde 1 santim kalınlığında açılır.
- # Hazırlanan şeftalili iç hamurun ortasına ve boylamasına yerleştirilir.
- # İçli bölgenin sağından ve solundan 2 parmak kalınlığında, balık kılıcı şeklinde kesikler atılır.
- # Kesikler bir sağdan bir soldan olmak üzere üst üste konarak örgü yapılır.
- # Çörek yağlanmış tepsiye yerleştirilir, 200 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.
- # Fırından çıkan ılık çöreğin üzerine ısıtılmış şeftali marmeladı sürülür, ceviz serpilir.
- # Soğuyunca dilimlenir, servise sunulur.

Not: Çöreğin biçiminin bozulmaması için, örme işlemi yağlanmış tepsinin içinde yapılabilir.