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 kılçığı 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.