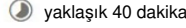


Yaban Mersinli Kazandibili Çörek

Yaklaşık 8 - 10 dilim

 pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya
- 0,5 çay bardağı ılık süt
- 1,5 - 2 su bardağı un
- 1 yumurta akı
- 0,5 çay bardağı toz şeker
- 50 g oda sıcaklığında tereyağı
- 0,5 çay bardağı ılık süt
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Dolgu:

- 1 poşet Dr. Oetker Kazandibi
- 3 su bardağı süt
- 1,5 su bardağı yaban mersini (blueberry)
- 0,5 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

Üzeri için:

- 1 yumurta sarısı

Kalıp:

- Pişirme kalıbı (Ø 24 cm)

1 Ön hazırlık:

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık sütü ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

2 Hamurun hazırlanışı:

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Yumurta akı, toz şeker, tereyağı, ılık süt ve şekerli vanilini ilave edip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

3 Dolgunun hazırlanışı:

Sütü bir tencereye alın ve üzerine kazandibi poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 20 dakika soğutun.

4 Şekillendirme ve pişirme:

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Mayalanan hamuru tezgaha alıp bir kez daha yoğurun. Hafif unlanmış tezgahta merdane ile 26 cm çapında açın. Hamurun fazlalık kenarları dışarda kalacak şekilde kalıba yerleştirin. Üzerine soğuyan kazandibini yayın. Yaban mersinlerini sıralayın ve bademleri serpin. Hamurun boş kalan kenarlarını kaldırıp meyvelerin üzerine kapatın. Hamurun üzerine yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Piştirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail: musterihizmetleri@droetker.com.tr • Danışma
Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04