



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

##  EFTALİLİ ÖRGÜ



- 1,5  ay bardağı pudra  ekeri
- 1  ay bardağı ay  ek yağı
- 50 gr. margarin
- 1 Adet yumurta
- Yarım su bardağı yoğurt
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 3,5 Su bardağı un
-  i  in;
- 2 Adet  eftali
- 1  orba kaşığı  ekirdeksiz kuru üzüm
- 1  orba kaşığı d v lm   ceviz
-  zeri  in;
- 2  orba kaşığı şeftali marmeladı
- 1  orba kaşığı d v lm   ceviz

- # Karıştırma kabına oda ısında yumu amı  margarin, yumurta, ay  ek yağı yoğurt ve pudra  ekeri konur,  atal ya da çırpıcıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır.
- #  zerine eleyerek azar azar un, kabartma tozu ve vanilya eklenir, yoğrulur.
- # Hamurun  zeri kapalı olarak dinlenirken,  oreğın  i hazırlanır;  eftalilerin kabukları soyulur, k p küp doğranır, kuru üzüm ve d v lm   cevizle karıştırılır.
- # Dinlenen hamur unlu tezgahda merdane ile dikdörtgen şeklinde 1 santim kalınlığında açılır.
- # Hazırlanan  eftalili   hamurun ortasına ve boylamasına yerleştirilir.
- #  li bölgenin sağından ve solundan 2 parmak kalınlığında, balık kılçığı şeklinde kesikler atılır.
- # Kesikler bir sağıdan bir soldan olmak üzere üst üste konarak örgü yapılır.
- #  orek yağılanmı  tepsie yerleştirilir, 200 derece fırında pembe ene kadar pişirilir.
- # Fırından çıkan ılık  oreğın üzerine ısıtılmış şeftali marmeladı sürülür, ceviz serpilir.
- # Soğuyunca dilimlenir, servise sunulur.

Not:  oreğın biçiminin bozulmaması  in,  rme işlemi yağılanmı  tepsinin  inde yapılabilir.