



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BERLİN BULLERİ

1 bardak süt
4 yumurta
30 gr. maya
10 gr. tuz
500 gr. un
80 gr. tereyağı
40 gr. pudra şekeri
1 limon kabuğu rendesi
200 gr. marmelat

Mayayı süt ile ezerek bir miktar un ile karıştırınız.

Ilık bir yerde üretmeye bırakınız.

Geri kalan unu hamur tahtası üzerinde ortasını havuz gibi açınız.

Üretilen mayayı, pudra şekeri, yumurta, tereyağı, tuz, limon kabuğu rendesi ilave ediniz.

Hepsini beraberce hamur yalınız.

Yuğurduğunuz hamur 2 ceviz büyüklüğünde bezeler yaparak tepsiye diziniz.

Her bir bezeyi tepsi üzerinde el ile yassı bir biçime koyunuz.

Ortasına marmelat koyup kapatınız. Her bir bezeyi unlu bir beze sararak sıcak bir yerde bekletiniz.

Tekrar soğuk bir yerde bırakınız.

Tereyağı veya margarin yağında kızartınız, tarçınlı pudra şekerine bulayarak servis tabağına yerleştiriniz.