DOLUNAY

MALZEMELER
3 adet yumurta
1 kaşık yaş maya
1 bardak maden suyu
125 gr margarin
100 gr fındık
alabildiği kadar un
Şerbeti:
3,5 bardak su
5 bardak şeker
1 paket vanilya

HAZIRLANIŞI
Bir kap içine bir miktar un alarak ortasını açın buraya: yumurta, ılık suda erittiğiniz maya ve sodayı katıp yoğurun, icap ederse daha un alabilirsiniz. Hazırladığınız hamuru üç eşit parçaya ayırarak beze yapın. Margarini eritin, soğusun. Bezeleri de fazla inceltmeden merdane ile açın. Düz olsunlar; bunlara erittiğiniz margarini sürüp rulo şeklinde sarın. Bunları iki parmak kalınlığında dilimleyip yağlanmış tepsiye aralıklı dizin. Üzerlerine bir bez kapatarak 1saat dinlendirin, kabarsınlar. Kabardıkları vakit 170 dereceli fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın, bu arada şerbetini hazırlayın: ölçülerdeki su ve şekeri kaynatın, vanilyayı karıştırın. Hazırladığınız bu şerbeti soğuk tatlının üzerine sıcak olarak dökün ve suyunu iyice çekince (1 saat) servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:18006 • adı:DOLUNAY • gönderen:fusagu • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:14