



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANJKİ (HIRVATİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

200 gr. un
3 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı krem
pudra şekeri
1 paket vanilya
tuz
kızartmak için sıvıyağ

Unu eleyin ve derin bir kaba koyun. Yumurta sarılarını bir tutam tuz ile çırpın. Ortasını kuyu gibi açtığınız unun içine çırpılmış yumurta sarılarını, şekeri ve kremi ilave edin. Sert bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini temiz bir mutfak bezi ile örterek buzdolabında 30 dakika dinlenmeye bırakın. Daha sonra hamurdan iri parçalar kopartın ve bezeler yapın. Bu bezeleri 1-1,5 mm. kalınlığında açın. Açtığınız hamurdan bir parmak kalınlığında ince şeritler kesin ve istediğiniz şekli vererek, tavada kızdırdığınız bol sıvıyağa atın. Altınimsı bir renk alıncaya kadar kızartıp, bir kevgirle yağını süzerek servis tabağına alın. Vanilyayı pudra şekeri ile karıştırıp tatlıların üzerine serpin. Çay ve kahvenin yanında servis yapın.