



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN EKMEKLERİ

100 Gr Sana Hamurışı
1 Bardak ılık süt
2 Adet yumurta
1 Adet vanilya
2 Bardak süt
1 Adet krem şanti
1 Avuç toz şeker
1 Adet yaş maya
2 Bardak un

Sütün içinde şekeri, mayayı ve tuzu bekletin. Mayanın çözülüp biraz köpürmesini bekledikten sonra, yumurta SANA MARGARİN ve unu ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Üzerini kapatıp iki misli olana kadar bekleyin. Kabaran hamuru merdane ile bir parmak kalınlığında açarak bardak yardımı ile yuvarlaklar kesin. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirip, yarım saat kadar da tepside bekletikten sonrada önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzerleri hafif kızarana dek pişirin. Bu arada süt, un ve şekeri sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında krema pişirin. Biraz çırpıp ılıttıktan sonra kremşanti ve vanilyayı ekleyip mikser yardımıyla iyice karıştırın. Krema soğuduktan sonra, ortasından enlemesine kestiğiniz ekmeklerin arasına kaşıkla ya da krema torbası ile doldurun. Üzerlerine pudra şekeri serpin, derseniz üzerlerini çikolata sosu ile kaplayabilirsiniz.