



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ALTIN KESESİ

MALZEMELER

2 PAKET MISIR NİŞASTASI

2 TANE YUMURTA

1/2 KABARTMA TOZU

250 GR MARGARİN

3 SU BARDAĞI UN

1 SU BARDAĞI PUDRA ŞEKERİ

İÇİ İÇİN:

FİSTİK, TARÇIN, PUDRA ŞEKERİ

HAZIRLANIŞI

MARGARİN VE UNU KARIŞTIR, İÇİNE PUDRA ŞEKERİNİ EKLE, YUMURTA VE MISIR NİŞASTASINI İLAVE EDİP YOĞUR. SON OLARAK KABARTMA TOZUNU EKLEYİP HAMUR HALİNE GELENE KADAR YOĞUR. HAMURDAN 3-4 CEVİZ BÜYÜKLÜĞÜNDE PARÇA KOPAR. BU PARÇANIN İÇİNE 1 YEMEK KAŞIĞI KAKAO EKLE VE YOĞUR. KAKAOLU VE SADE HAMURU 15-20 DK ODA ISISINDA DİNLENDİR. HAMURDAN CEVİZ BÜYÜKLÜĞÜNDE KOPAR VE İÇLİ KÖFTE YAPAR GİBİ İÇİNİ PARMAĞINLA AÇ. KÜÇÜK BİR KESE ŞEKLİNDE OLACAK.

DAHA ÖNCEDEN HAZIRLANAN İÇİ (FİSTİK, PUDRA ŞEKERİ VE TARÇIN KARIŞIMI) BU AÇILAN HAMURUN İÇİNE KOY. ELİNLE AĞIZINI BÜZ YANI HAMURU TOPLA. KAKAOLU HAMURDAN UZUN ŞERİT YAP VE KESENİN KENARLARINDAN GEÇİR. BU HAMURDAN KESENİN ÜZERİNE İSTEDİĞİNİZ ŞEKİLLERİ VEREREK SÜSLEYİN. HAMURUN HEPSİ BİTİNCE ÖNCEDEN ISITILMIŞ FIRINDA PİŞİRİN. PEMBELEŞİNCE FIRINDAN ÇIKARIN. SOĞUDUKTAN SONRA SERVİS YAPIN.

[ML® Altın Madalya için tıklayın](#) [ML® Altın Parmak için tıklayın](#)
