



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUT DOLGULU KRAPHEN

80 gr sana margarin
200 ml süt
50 gr yaş maya
5 yemek kaşığı toz şeker
5 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tuz
2,5 su bardağı un
100 gr damla çikolata
2 adet armut
2 su bardağı sıvı yağ (kızarmak için)

Hamur için un,süt,yaş maya,yumurta sarıları, eritilmiş 80 gr sana margarini yoğurun. İçine 3 yemek kaşığı tozşeker,1 çay kaşığı tuz ve vanilya ekleyip yoğurmaya devam edin. Homojen bir hamur elde edince yuvarlayıp üzerini bezle örtün.Mayalamaya bırakın.

Hamurun hacmi iki katı arttıktan sonra yoğurun ve tekrar mayalandırın. 2 adet armudu ikiye kesip 1 kepçe su,2 yemek kaşığı toz şeker ile orta ateşte 10 dakika pişirin. Piştikten sonra armudu şurubun içinde soğumaya bırakın. Şurubu süzüp ayrı bir kaba alın ve süzdüğünüz armudu küp kesin.

Mayalanmış hamuru 5 mm kalınlığında açıp 28 adet 7 cm²lik metal çemberlerle yuvarlaklar kesin. 14 adedine ayırdığınız şurubu sürün. Üzerine küp kesilmiş meyve ve damla çikolataları serpin. Üzerlerine kalan yuvarlak hamurları yerleştirip kenarlarını kapatın. İsteğe göre pizza kesiciyle kenarlarını keserek sıkıca kapatın.

Kızgın sıvıyağda her iki tarafını da pembeleşinceye kadar kızartın. Tel kevgirle kızgın sıvıyağdan aldıktan sonra kağıt havlu üzerine aktarıp yağını süzün. Üzerine pudraşekeri serpip hemen servis yapın.