



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADOLU GRAPEN

90 gram margarin
200 ml süt
500 gram un
50 gram yaş maya
5 adet yumurta sarısı
30 gram tozşeker
Tuz
1 paket vanilya
Yoğurmak için yeterince un
Süsleme ve kızartma için:
100 gram damla çikolata
1 adet avokado
40 gram Tozşeker
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Hamur için un, süt, yaş maya, yumurta sarıları, eritilmiş yağı yoğurun. İçine tozşeker, yeterince tuz ve vanilya ekleyip yoğurmaya devam edin. Homojen bir hamur elde edince yuvarlayıp üzerini bezle örtün. Hamuru 28 derecede hacmi iki katı olana kadar mayalandırın.

Hamurun hacmi iki katı arttıktan sonra yoğurun ve tekrar mayalandırın. Avokadoyu ikiye kesip 1 kepçe su ve 40 gram tozşekerle orta ateşte 10 dakika pişirin. Piştikten sonra avokadoyu şurubun içinde soğumaya bırakın. Şurubu süzüp ayrı bir kaba alın ve süzdüğünüz avokadoyu küp kesin.

Mayalanmış hamuru 5 mm kalınlığında açıp 28 adet 7 cm'lik 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 yağda her iki tarafını da pembeleşinceye kadar kızartın. Tel kevgirle kızgın yağdan aldıktan sonra kağıt havlu üzerine aktarıp yağını süzün. Üzerine pudraşekerini serpip hemen servis yapın.

