



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI ÇÖREKLER

<https://www.elele.com.tr>

50 gr tereyağı
65 gr un
2 yumurta
1 yemek kaşığı toz badem
1 yemek kaşığı pudra şekeri
Üzeri için:
Tarçın
Pudra şekeri
Kızartmak için:
Mısır unu
Ayçiçek yağı
Sos için:
175 gr frambuaz
3 yemek kaşığı pudra şekeri
3 yemek kaşığı portakal suyu

Frambuazları pudra şekeriyle birlikte ince delikli bir süzgece alın. Karıştırıp ezin. Ezdiğiniz frambuaza portakal suyunu ekleyip karıştırın. Tereyağını tencereye alın. 2/3 su bardağı su ekleyip orta ateşte ısıtın. Kaynayınca elenmiş unu ekleyin. Tamamen özleşene kadar tahta kaşıkla ezerek karıştırın. Karışımı soğutup yumurtaları teker teker ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Bademi ilave edin. Hazırladığınız karışımı krema sıkma torbasına doldurup ucuna yıldız şekilli duş takın. Yağı tencerede kızdırın. Hamuru 6-7 santimlik parçalar şeklinde kızgın yağa sıkın. Hamurları arada çevirerek 3-4 dakika kızartın. Pişenleri kağıt havlu üzerine alıp fazla yağın süzün. Üzerlerine tarçın ve pudra şekeri serpin. Yanında frambuaz sosuyla birlikte servis yapın.

