



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEİGNETS

60 gram tereyağı
3 adet yumurta
500 gram un
42 gram yaş maya
150 mililitre su
70 gram şeker

Bütün malzemeleri bir kabın içinde çırpmaaya başlayın. En son unu ekleyerek yoğurun. Güzelce yoğurduğunuz hamuru kabarana kadar dinlendirin. Beklettiğiniz hamuru istediğiniz boyutta bezelere ayırın. Bu aşamada dilerseniz içine herhangi bir meyve kompostosu ekleyip bekleterek, benyelerinizi çeşitlendirebilirsiniz. Küçük bezelere ayırdığınız hamurların tekrar kabarmalarını bekleyin. Bir tencereye tereyağı koyun ve ısıtın. Kabaran benyeleri, tencerede çevire çevire kızartın. İçini iyice pişirin. Kısık ateşte, uzun süre çevirerek kızartırsanız hem yakmazsınız hem de içini iyice pişirebilirsiniz. Pişen benyelerinizin her yerini şekere veya şekerli tarçına bulayın ve artık hazır. Hemen sıcak olarak servis edebilirsiniz.

