



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEİGNET

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

2 su bardağı un  
1 paket kuru maya  
3 yemek kaşığı şeker  
1/2 çay kaşığı tuz  
1/2 su bardağı süt (ılık)  
1/4 su bardağı su (ılık)  
1 yumurta  
3 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)  
Sıvı yağ (kızartmak için)  
Pudra şekeri (üzerine serpmek için)

Geniş bir kaptan un, kuru maya, şeker ve tuzu karıştırın.

Ayrı bir kaptan ılık süt, su, yumurta ve eritilmiş tereyağını çırpın.

Sıvı karışımı un karışımına ekleyin ve yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru, üzeri örtülü olarak 1 saat boyunca oda sıcaklığında mayalanmaya bırakın.

Mayalanmış hamuru unlu bir zemine alın ve yaklaşık 1 cm kalınlığında açın.

Hamuru kareler halinde kesin ve üzerini örtüp 15-20 dakika daha dinlendirin.

Geniş bir tencerede sıvı yağı ısıtın. Yağın yeterince kızdıktan emin olduktan sonra hamur karelerini dikkatlice yağın altına atın.

Benyeleri altın rengi alana kadar her iki tarafını da kızartın, yaklaşık 2-3 dakika sürer.

Kızaran benyeleri kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını süzdürün.

Benyeleri sıcak servis edin. Üzerine bolca pudra şekeri serpip yanında kahve ile sunabilirsiniz.

