



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BERLİNER

Hamuru için:

600 gram un

150 mililitre ılık süt

1 paket kuru maya

1,5 yemek kaşığı toz şeker

Bir tutam tuz

2 adet yumurta

80 gram tereyağı

Kızartmak için:

2 su bardağı sıvı yağ

İçi için:

200 gram marmelat

2 yemek kaşığı su

Üzeri için:

Yarım su bardağı pudra şekeri

Ilık süt, maya, şeker, tuz, yumurta ve tereyağını yoğurma kabında elinizle karıştırın.

Üzerine azar azar un ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru nemli bir örtünün altında 1 saat kadar dinlendirip mayalandırın.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarladıktan sonra bir tepsiye dizin ve yeniden üzerini örterek 45 dakika da burada mayalandırın.

Sıvı yağı derin bir tencerede kızdırıp hamurları dışı yanmayacak içleri ise çiğ kalmayacak şekilde kızartın.

Yağdan aldığınız hamurları kağıt havlunun üzerine çıkarıp soğumalarını bekleyin.

Bu esnada dilediğiniz bir marmeladı az miktarda suyla karıştırın.

Bir sıkma poşeti ya da enjektör yardımıyla marmeladı hamurların içine doldurun.

Üzerine elek yardımıyla pudra şekeri serpin ve servis edin.

