



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BERLİNER

125 gr süt
2 adet yumurta
100 gr oda sıcaklığında margarin
1 paket vanilya
1 paket instant maya
Alabildiğince un (kulak memesi yumuşaklığında,500 gr kadar)
40 gr toz şeker
Sıvı yağ
Marmelat
Bulamak için:
Toz şeker veya pudra şeker

Ilık süt ile maya ve şekerini karıştırıp bekletiyoruz.

Sonra sırayla malzemeleri ekliyoruz.

Mandalina büyüklüğü kadar toplar yapıyoruz ama pürüzsüz yuvarlanması gerekiyor.

Tepside 20 dk bekletiyoruz.

Sonra fazla yağ olmayacak şekilde (topların yarısını kaplayacak) yağ alınır ve kızgın da olmamalıdır. Sonra içi hamur kalıyor.

Pembe olunca alıyoruz ve sonra sıkma torbasına marmelat koyup bir köşesinden içine sıkıyoruz.

Daha sonra şeker buluyoruz.

