



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BERLİNER

Hamuru için:

380 gram un (3 su bardağı)

180 mililitre süt (oda sıcaklığında) (1 su bardağı)

50 gram toz şeker (2.5 yemek kaşığı)

1 paket instant maya

40 gram yumuşak tereyağı (2 yemek kaşığı)

3 adet yumurta sarısı

1 çimdik tuz

İçi için:

2 su bardağı çilek marmeladı

Üzeri için:

2-3 yemek kaşığı pudra şekeri

Hamur malzemelerini derin bir kaptan ya da hamur yoğurucuda pürüzsüz hale gelene kadar yoğurun. Vestel buzdolabını maya ayarına getirin. Hamuru, mayalanması için üzeri kapalı bir şekilde 45 dakika dinlendirin. (Buzdolabınızda mayalama ayarı mevcut değilse oda sıcaklığında hamur iki katına çıkana dek mayalanmaya bırakın)

Mayalanan hamuru hafifçe unlanmış tezgahta merdane yardımı ile yarım santim kalınlığında açın ve bir bardak ile yuvarlak parçalar kesin.

Kestiğiniz yuvarlakları ikinci defa mayalanması için üzerini kapatıp 15-20 dakika daha mayalandırın.

Orta sıcaklıkta ısıttığınız sıvı yağda önlü arkalı olacak şekilde hamurları 5 dakika kızartın.

Kızaran hamurların içine dilediğiniz bir marmeladı sıkıp üzerine pudra şekeri serpererek servis edebilirsiniz.

