



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BERLİNER

400 gr un  
25 gr sut  
50 gr margarin  
40 gr tozseker  
25 gr yasmaya  
2 adet yumurta  
7 gr tuz  
Kizartmak için:  
Sivi yag  
Suslemek için:  
Kayisi marmelati  
Cikolata

Genis bir kaba un konulur, ortasi acilir, butun malzemeler konularak yogrulur ve yumusak bir hamur elde edilir. Ustu nemli bir bezle ortulerek 5 dk dinlenmeye birakilir. Dinlenen hamurdan yumurta iriliginde parcalar kopartilip yuvarlanip unlanmis bir bezin uzerine dizilir. 20-30 dk uzeri nemli bezle ortulerek mayalanmaya birakilir. Mayalanan hamurlari orta ateste ki yagin icine atilir. Her iki tarafi kizarinca kagit havlu uzerine alinir sogumaya birakilir. Soguyan berlinerlerin icine pasta enjekturunun ince ve uzun parcasi ile marmelat enjekte edilir. Uzerine pudra sekeri serpip eritilmis cikolata ile uzerini kaplayalim ve servis tabagina alalim.

