



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BERLİNER

75 Gr Sana Hamurışı
4 Su Bardağı un
1,5 Çay Kaşığı su
0,5 Kahve Fincanı toz şeker
1 Çorba Kaşığı kuru Pakmaya
1 Çay Kaşığı tuz
1 Su Bardağı süt
2 Kahve Fincanı pudra şeker
1 Adet yumurta sarısı

Hamuru mayalayın ve yumuşak bir hamur hazırlayın, 20-25 dakika sıcak bir yerde beklettikten sonra, her biri 40 gr. ılık yuvarlak parçalara ayırın. Bu hamur parçalarını üzerlerine biraz bastırıp unlanmış bir zemine dizin. Biraz dinlendirdikten sonra kızdırılmış yağda kızartın. Soğuduktan sonra her birinin ortasından keserek içini reçelle doldurun. Üst parçalarını üzerlerine yerleştirin. Sonra pudra şeker, su ve limon suyunu tahta bir kaşıkla iyice çırpın. Yumuşak olursa pudra şeker ilave edin ve her birini üzerine sürün.