



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BERLİNER

HAMUR MALZEMELERİ

4 1/2 su bardağı un (500 gr.)

1 su bardağı süt (200 gr.)

1 adet yumurta sarısı

2/3 kahve fincanı toz şeker
(35 gr.)

1 1/2 çay kaşığı tuz (4 gr.)

75 gr. tereyağ

1 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya(17gr.)

ÜST SÜSLEMİ MALZEMELERİ

2 1/2 kahve fincanı pudra şekeri (100 gr.)

1/2 çorba kaşığı su

Birkaç damla limon suyu

İÇ MALZEMELERİ

1 su bardağı kayısı, böğürtlen veya istediğiniz tür reçel.

Hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra, herbiri 40 gr.'lık yuvarlak parçalara ayırın. Bu hamur parçalarını üzerlerine biraz bastırıp unlanmış bir zemine dizin. 30-40 dakikalık bir dinlenme süresinin ardından kızdınmış yağda kızartın. Soğuduktan sonra herbirini ortasından keserek içini reçelle doldurun. Üst parçalarını üzerlerine yerleştirin ve hazırlanışı aşağıda verilen üst süsleme karışımını sürün. Üst süsleme Karışımının Hazırlanışı: Pudra şekeri, su ve limon suyunu tahta bir kaşıkla iyice çırpın. Yumuşak olursa pudra şekeri ilâve edin.

[ML® Berliner için tıklayın](#)

