BİLEZİK PASTA

1 paket sade kekun,
1 su bardağı un,
yarım paket margarin (oda sıcaklığında),
yarım su bardağı tozşeker,
1 tatlı kaşığı tozşeker (ayrıca),
1 tatlı kaşığı maya,
1 su bardağı ılık süt,
1 adet yumurta.
Kızartmak için:
Sıvıyağ.
Üzerine:
Pudraşekeri

Kekunu bir kaba boşaltın. 1 su bardağı unu ve yarım su bardağı tozşekeri de etrafına yayın. Yarım paket margarini dilimleyip, una ekleyin. Malzemenin ortasını açın. 1 tatlı kaşığı mayayı ufalayıp, 1 su bardağı ılık sütü dökün. 1 tatlı kaşığı tozşekeri ekleyin. 10 dakika mayalandırın. Yoğurmaya başlarken 1 adet yumurtayı karın. Yoğurulan hamuru da 10 dakika bekletin. Hamurdan yaklaşık 13 adet beze koparın. Hamura elinizle çubuk şekli verin. Hamurun iki ucunu resimdeki gibi birleştirin. Hamura düğüm atın. Daha sonra hamurun uçlarını bir altından bir de üstünden geçirip, örgülü bilezik şekli verin. Bütün hamur bezelerine aynı yöntemle şekil verdikten sonra derin bir kapta fazla kızgın olmayan sıvıyağda kızartın. Daha sonra üzerine pudra şekeri serpip, servis ya-pın.Not: Bu tatlının özelliği kızgın olmayan yağda pişmesi. Bunun için tencerede hamurların bir kısmını kızarttıktan sonra kalan hamurları kızartmak için yağın soğurmasını bekleyin. Aksi takdirde hamurların içi pişmez.

© lezzetler.com tarif no:21136 • adı:Bilezik Pasta • gönderen:oya sancaklı • indirme tarihi:04.05.2024 - 23:54