



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOMBOLONİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur için:

3 su bardağı un

1/2 su bardağı süt (ılık)

1/4 su bardağı toz şeker

2 adet yumurta

1 paket instant maya (7 gr)

1/4 su bardağı tereyağı (eritilmiş ve ılık)

1 çay kaşığı tuz

Kızartmak için:

Sıvı yağ

İç Dolgu için:

Çikolatalı krema

Marmelat veya reçel (isteğe bağlı)

Üzeri için:

Toz şeker

Ilık süt, instant maya ve toz şekeri bir karıştırma kabında birleştirip maya aktifleşene kadar (yaklaşık 10 dakika) bekletin.

Maya karışımına yumurtaları ve erimiş tereyağını ekleyin, iyice karıştırın.

Un ve tuzu ayrı bir büyük karıştırma kabına alın. Ortasını havuz gibi açın ve sıvı karışımı ekleyin.

Karışımı iyice yoğurun. Hamur pürüzsüz ve elastik bir kıvama gelene kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun.

Hamuru hafif yağlanmış bir kaba koyun ve üzerini örtüp, yaklaşık 1 saat veya hamur iki katına çıkana kadar sıcak bir yerde dinlenmeye bırakın.

Hamur mayalandıktan sonra hafif unlanmış bir yüzeye alın ve gazını almak için hafifçe yoğurun.

Hamuru yaklaşık 1 cm kalınlığında açın.

Yuvarlak bir kurabiye kesici veya bir bardak yardımıyla hamurdan daireler kesin.

Kesilen hamur dairelerini hafif yağlanmış bir yüzeye veya parşömen kağıdına yerleştirin ve üzerlerini temiz bir bezle örtüp yaklaşık 30 dakika daha mayalanmaya bırakın.

Derin bir tencerede sıvı yağı ısıtın. Yağ yeterince ısındığında (yaklaşık 180°C), mayalanan hamur dairelerini dikkatlice yağa bırakın.

Her iki tarafını da altın rengi olana kadar kızartın. Kızaran bombolonileri kağıt havlu serili bir tabağa alın.

Kızartılmış bombolonilerin bir tarafına küçük bir delik açın.

Bir sıkma torbası yardımıyla bombolonilerin içine çikolatalı krem veya marmelat doldurun.

Üzerlerini toz şekerle kaplayarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:178782 • adı:Bomboloni • gönderen:Gül • indirme tarihi:10.05.2025 - 05:19