



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CENNET LOKMASI

Hamur için:

200 gr un

1/4 çay kaşığı tuz

25 gr margarin

25 gr tereyağı

2 yumurta, hafif çırpılmış

1 - 2 yemek kaşığı süt

Zeytinyağı ya da bitkisel yağ, kızartmak için,

Serviste:

Pudra şekeri

Tarçın

300 gr çilek reçeli

Un ve tuzu eleyin. Tereyağı ve margarin ile ovuşturun. Yumurtalarla sütü ekleyip yumuşak bir hamur oluşturun. Hafif unlanmış bir yüzeye alıp düzgün bir hamur olana dek 5 dakika yoğurun. Hamurun üstünü örtüp 1 saat kadar ılık bir yerde bırakın. Hamuru unlu bir yüzeye alıp dikdörtgen biçiminde açın, üst üçte biri aşağı alt üçte biri de yukarı katlayarak zarf biçimi verin. Hamuru yarı çevirin. İki kez daha bu işlemleri yineleyin ve hamuru 10 dakika dinlendirin. 10 dakika sonra hamuru 6 mm. kalınlığında açıp, baklava biçiminde kesin. Yağı tavada kızdırın. Kızgınlığını denemek için bir parça hamuru yağa atıp 40-50 saniyede kızarıp kızarmadığına bakın. Yağın bu kızgınlığını sağlayınca baklava biçimindeki hamurları içine atarak kızartın. Bir kağıda çıkararak fazla yağlarını alın. Üzerine tarçın ve pudra şekeri ekerek, henüz ılıkken çilek reçeli ile servis yapın. Yaklaşık 18 adet çıkar.