



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ DANISH (DANİMARKA)

### Malzemeler

- 1 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 adet yumurta
- 1/2 limon suyu
- 1 çay kaşığı şeker
- 1,5 paket margarin

### HAZIRLANIŞI:

Margarin dışındaki tüm malzemeyi bir kap içerisinde karıştırın ve hamur haline gelinceye kadar yoğurun.

Hamuru beş on dakika kadar dinlendirin ve sonra merdane yardımıyla açın.

Daha sonra margarinini de hamurun içine koyun ve açmaya devam edin.

Açılan hamurun iki tarafını da içe doğru katlayın ve 30-35 dakika buzdolabında bekletin.

Sonra hamuru tekrar açın ve içe doğru katlayıp, 30-35 dakika daha dinlendirin. Daha sonra hamuru açarak değişik şekillerde kesin ve içerisine çilekleri yerleştirin. Hamuru, 180 derecelik fırında 10-15 dakika pişirin.

(Hamurun içine çilek dışında başka bir meyveler de koyabilirsiniz).