



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMPFNUDEL

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

500 gram un
1 paket kuru maya
250 ml süt
50 gram tereyađı (hamur için)
50 gram Őeker
1 ay kaŐığı tuz
2 yemek kaŐığı tereyağı (piŐirme için)
100 ml su (piŐirme için)

Unu geniŐ bir kaba alın. Ortasını açarak kuru mayayı koyun ve üzerine ılık süt ekleyin. Őeker ve tereyağını ekledikten sonra yumuŐak bir hamur yoğurun. Üzerini örterek 1 saat mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın ve yuvarlayarak Őekil verin. Bir tavada tereyağı ve suyu karıŐtırarak kaynatın. Hazırladığınız hamur toplarını bu karıŐıma yerleŐtirin ve kapağını sıkıca kapatın. Kısık ateŐte yaklaŐık 15-20 dakika piŐirin. Kapağı piŐirme sırasında açmayın. Dampfnudel, isteğe göre tatlı vanilya sosu veya tuzlu lahana turŐusu gibi garnitrlerle servis edilebilir.

