



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEDİKODU

Kullanılacak Malzemeler

Serpmek için pudrasekeri

1 su bardağı süt

1 yumurta

1 su bardağı sıvı yağ

Kızartmak için bolca sıvı yağ

Yarım su bardağı eritilmiş margarin

Alabildiği kadar un

1 su bardağı yoğurt

Yarım kahve fincanı portakal likörü

1 paket kabarma tozu

1 paket vanilya tozu

Yarım bardak su

Hazırlanma Şekli

Margarini erit ilik olsun. Malzemeleri sırayla yapacağın kabin içine dökün. Unu her zaman elerin daha iyi sonuç alacağınızdan emin olun.

Malzemeyi doktukten sonra yavaş, yavaş unu ilave ederek kulak memsi yumuşaklığında yada elinize yapışmayacak bir şekilde ayarlayın.

Hamuru bir portakal büyüklüğünde yuvarlayın. Kullanacağınız zemine biraz un serpin hamuru elinizle ilk önce biraz yayın, kalın merdaneyle 1,5 santim kalınlığında kalacak şekilde yuvarlak bir biçimde acmaya çalışın.

Kenarları tırtilli yuvarlak kesecekle eni 2 parmak kalınlığında boyu 10 santim kadar olacak uzun serit kesin tırtilli bıçağı kullanırsanız kenarları şekilli güzel olur. Kestğiniz parçalara ortalarından düğüm atın yapışmasın diye tepsinin içine biraz un serpin ve yan yana dizin diyer toplarında aynı biçimde acın ve seritleri hazırlayın.

Diğer yanda derince bir tencereye bol yağ koyun ve iyice ısıtın. Kızmış yağın içine yaptığınız seritleri atıp iki yanı kızdıktan sonra güzel bir biçimde kirmadan çıkarın (suzgeçli kepece kullanırsanız rahat edersiniz). Mutfak kagidinin üzerine yerleştirilip yağı alınır. Butun hepsini kızarttıktan sonra büyükçe bir servis tabağının içine koyun üzerlerine pudrasekeri serpip servis yapın.