



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DUTLU HAMUR KIZARTMASI

1 su bardağı kuru dut
1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
Alabildiği kadar un
Kızartma yağı
Üzeri için:
Pudra şekeri

Dut 10 dakika ılık suya ıslatılır ve süzgece çıkarılır. Yoğurma kabına maya, su ve şeker bırakılır. Parmak uçlarıyla karıştırılır, sonra süt, tuz ve ele yapışmayacak fakat yumuşak kıvamda olacak şekilde un ilave edilir. Hamurun üzeri kapatılır, 45 dakika dinlendirilir. Sonra bir kaç parçaya kesilmiş kuru dutlar atılır. Alt-üst ederek yoğrulur. Hamurdan minik ceviz kadar parçalar alınır. Sıcak derin yağa atılır, altın rengini alana kadar kızartılır. Üzerine pudra şekeri elenir.