



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FANTA TATLISI

3 tane yumurta
1.5 su bardağı fanta
1 tane yaş maya
Aldığı kadar un
Hamuru yağlamak için margarin
1.5 su bardak şeker
1 su bardak su

Malzemelerimizi güzelce yoğuralım. Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edelim. Hamurumuz mayalanmadan dörde bölelim. Her bir parçayı büyükçe açalım. Açılan parçamızı erittiğimiz yağla yağlayıp rulo yapalım. 1 cm eninde keselim ve tepsiye dizelim. Her bir parçayı bu şekilde yapalım. Tepsimizin içinde mayalansın. Sonra orta sıcaklıktaki fırınımıza sürelim. Ortalama 180 derece. Kızarana kadar pişirelim. Fırından çıkardıktan sonra soğumaya bırakalım. Diğer tarafta şerbetimizi hazırlayalım. Şerbetimiz soğuk olacak fırından çıktıktan sonra dökelim 2 saat bekledimi servis yapabiliriz.

