# FRİTELLE

2 fincan un
Çeyrek çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı şeker
3/4 çay kaşığı kurutulmuş maya
Çeyrek litre su
1 çorba kaşığı portakal ya da limon suyu
Limon kabuğu
İsterseniz romla ıslatılmış kuru üzüm
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Mayayı suya koyun ve 5 dakika bekletin. Unu, tuzu ve şekeri bir kaba koyun; birlikte karıştırın ve maya hazır olduktan sonra, karışımı kabın içine dökün ve çok yapışkan bir hamur şekline gelene kadar elle karıştırın (bu sırada romla batırılmış kuru üzüm kullanılıyorsa, bunları ekleyin). Üzerini örtün ve en az iki katına kadar yükselmesini bekleyin.
Derin bir tavada yağı kızdırın. Yağ sıcaklığı doğru olduğunda, bir parça hamur alın ve delikli bir çörek şekli verin. Kızgın yağa atın. Frittelle çabucak pişirilir, bu yüzden bir taraftan kahverengileşmeye başlar başlamaz hemen çevirin. Bir kere pişince, yağdan çıkarın ve bir iki dakika kağıt havlu üzerinde süzülmesini bekleyin.

Not: Fritelle İtalya'da Venedik karnavalı sırasında yenmesi adet olan bir hamur tatlısı. İçine kuru üzüm eklenirse daha da lezzetli oluyor.

© lezzetler.com tarif no:141711 • adı:Fritelle • gönderen:zerrin başak • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:20