



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRİTOLE (VENEDİK)

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

130 g kuru üzüm
30 ml üzüm suyu
1 yumurta
200 ml süt
500 g un
40 g yaş maya
80 g toz şeker
1 limonun rendelenmiş kabuğu
1 çay kaşığı tarçın
Tuz
Üzeri için:
Vanilya
Pudra şekeri
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı

Kuru üzümü bir kaseye alın ve üzerine üzüm suyunu ilave edin. Yumuşaması için 15 dakika bekletin. Yumurta ve sütü geniş bir kasede çırpın. Un, maya, şeker, limon kabuğu, tarçın ve tuzu ilave edip bir spatula yardımıyla karıştırın. Yumuşayan üzümleri ilave edin ve hamurun üzerini nemli bir bezle örterek dinlendirin. Mayalanan hamurdan bir yemek kaşığı kadar parçalar alarak kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çekirin. Üzeri için vanilya ve pudra şekerini bir kasede karıştırın. Kızaran tatlının üzerine serpererek sıcak servis yapın.

