



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANEPE POĐAÇASI

25 gr margarin
1 paket instant maya
2 su bardağı süt
3 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
1 adet yumurta sarısı
25 gr yeşil zeytin

Sıvıları bir kapta karıştırın ardından da margarini, mayayı şeker tuzu ve yavaş yavaş unu ekleyin. İyice yoğurun Orta sertlikte bir hamur elde edin. Hamurunuzu 30 dk oda sıcaklığında dinlendirin. Hamur mayalandıktan sonra ceviz büyüklüğünde bezeler oluşturun ve yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye dizin şekil verdikten sonra da bir süre daha dışarda mayalandırın. Üzerine yumurta sarısı sürün ve 170 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Soğuduktan sonra istediğiniz malzemeyle servise hazırlayın.

