



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESME

1 paket instant maya
Yarım su bardağı su
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çay bardağı sıvıyağ
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 su bardağı galeta unu
1,5 çay bardağı süt
1,5 çay bardağı toz şeker
1 adet yumurta akı
1 avuç kuru üzüm
1 avuç dövülmüş ceviz
1 çorba kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı tarçın
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Dövülmüş ceviz

Önce ılık su, maya ve pudra şekeri karıştırılır. Üzerine yumurta, süt, yağ, tuz ve kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur yarım saat kadar mayalandırılır. Bu arada, iç malzemesi bir araya getirilir ve karıştırılır. Hamur merdaneyle kare şeklinde ve 1 santim kalınlığında açılır. Yüzeyine hazırlanan iç muntazam bir şekilde konur. Sonra 3 parmak eninde rulo yapılır ve rulo gene 3 parmak eninde kesilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, ceviz sepilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Kesme için tıklayın](#)

