



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KİFLA

Zeliha Yıldırım

Yarım su bardağı ılık süt  
Yarım ay bardağı ılık su  
Yarım ay bardağı sıvıyağ  
Yarım ay bardağı Őeker  
1 paket kuru maya  
Yarım ay kaŐığı tuz  
1 yemek kaŐığı Őeker (zerine)  
2 yemek kaŐığı su (zerine)  
2 adet yumurta  
500-600 gr un (kontrollü)  
Marmelat

Süt, Őeker, kuru maya ve 4-5 yemek kaŐığı un güzelce karıŐtırılır.

zeri kapatılıp 15 dakika bekletilir.

Sonra bu karıŐımın üzerine yumurtalar (birinin sarısı üzeri için ayrılır), tuz, yağ, su ve un kontrollü olarak konur. YumuŐak, ele yapıŐmayan bir hamur elde edilir.

Hamur toparlanınca yođurmaya 5 dakika daha tezgâhta devam edilir.

Tezgâha yapıŐıyorsa hafifçe un serpilebilir.

Hamur tekrar kaba alınarak streç filmle kapatılır, bezle örtülür. 30 dakika mayalandırılır.

Hamur tekrar 15-20 saniye daha yoğrulur ve aynı Őekilde tekrar mayalandırılır.

Hamur mayalanırken üzerine sürmek için 1 adet yumurta sarısı, 2 yemek kaŐığı su ve 1 yemek kaŐığı Őeker güzelce çırpılır.

Hamur mayalandıktan sonra mandalina büyüklüğünde bezeler alınıp yuvarlanır. 10-11 adet beze elde edilir.

Her beze yaklaŐık bir tatlı tabağı büyüklüğünde yuvarlak olarak açılır.

içine bir tatlı kaŐığı marmelat konur, kenarlardan akmaması için sarma sarar gibi kenarları ie katlanarak yuvarlanır.

Hamurun u kısmı, parmak uçlarıyla minik minik sıkıŐtırılır ki, açılsın.

Ay ređi Őekli verilir. Hepsini, yağlı kâğıt serilmiş tepsiye alınır, üzeri için hazırlanan karıŐım sürülür.

Önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında yaklaŐık 15 dakika piŐirilir.



