



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİFLE

8 bardak un
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvıyağ
500 ml süt
1 çay kaşığı tuz
1 paket yaşmaya
1 adet yumurta
İçi için;
Marmelat

Mayanın üzerine ılık su ilave edin. Şekere de una eklemeyen önce çok az ılık su ilave edin. Böylece daha çabuk eriycek ve mayalanacaktır. Unu derince bir tepsiye alın ve üzerine şekeri, tuzu ve mayayı ilave ettikten sonra yağı ilave edin ve azar azar sütü ilave ederek kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Süt yetmezse ılık suya da un yetmezse un da ekleyebilirsiniz. Ve hamuru mayalanıncaya kadar bekletin. Hamuru ufak toplar halinde elinize alıp bir tabağın içinde daire şekli verin ve içine marmelat koyun. Hazırladığınız kiftaları tekrar kabarması için bekletin. Üzerine yumurtanın sarısını sürüp 175 derece fırında 15-16 dakika kadar pişirin. Servis yapmadan önce üzerine pudra şekeri serpebilirsiniz.

