



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZ SAFRAN DOLGULU GERMKNÖDEL

www.vzug.com

İç malzeme:

150 g kiraz, derin dondurulmuş veya taze, çekirdeksiz

100 g koyu kiraz reçeli

1 paket vanilya şekeri

1 paket toz safran

Hamuru için:

250 g beyaz un

½ maya

1,25 dl süt

30 g tereyağı, yumuşak

½ paket vanilya şekeri

30 g pudra şekeri

1 tutam tuz

½ limon, kabuğu rendelenmiş

2 yumurta sarısı

Badem

70 g badem, rendelenmiş

50 g tereyağı

50 g şeker

İç malzemelerini karıştırın ve kıvamlı bir kütle oluşana kadar yaklaşık 20 dakika kaynatın. Soğumaya bırakın.

Hamur malzemelerini karıştırın ve pürüzsüz bir hamur halinde yoğurun. Hamurdan toplar yapın (yaklaşık 50 g), unlu tepsiye yerleştirin ve oda sıcaklığında 20-30 dakika dinlendirin.

Topları yassı şekilde bastırın, biraz iç malzeme koyun, katlayın, iyice kapatın ve tekrar top haline getirin.

Yağlanmış delikli pişirme kabına koyun. Pişirme kabını ısıtılmamış fırına koyun. Buharlayın.

Bademler için tereyağı ve şekeri eritin. Bademleri bunun içinde altın renginde karamelize edin. Son olarak topları serpiştirin.

Vanilya sosuyla servis edin.



