



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMA SOSLU BEZE

www.vzug.com

Hamuru için:

500 g beyaz un

30 g şeker

1 küp maya

2,5 dl ılık süt

50 g sıvı tereyağı

1 çay kaşığı tuz

Sos:

2 dl süt

3 çorba kaşığı şeker

30 g tereyağı

Un, şeker ve mayayı karıştırın, ılık süt, tereyağı ve tuz ekleyin ve pürüzsüz bir hamur oluşuncaya kadar yoğurun. Üstü nemli bir bezle kapatılmış kabın içinde hamurun oda sıcaklığında iki kat hacme ulaşana kadar yakl. 1 1/2 saat kabarmasını bekleyin.

Hamuru 8 eşit porsiyona ayırın, top şekline getirerek yağlanmış porselen kalıba koyun.

Tekrar 10 dakika dinlendirin.

Sos için süt, şeker ve tereyağını ısıtın, yarısını topların aralarına dökün. Kalıbı ısıtılmış fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

Kalan sosu ara boşluklara dökün ve fırınlamayı tamamlayın.

