



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRINGLA

<https://cook.com.tr>

Toz Şeker 3.5 Su Bardağı
Sıvı Yağ 1.5 Fincan
Ayrın 3.5 Su Bardağı
Yumurta 2 Adet
Vanilya 1 Çorba Kaşığı
Kabartma Tozu 1.5 Çay Kaşığı
Un 3 Su Bardağı
Pudra Şekeri 1 Paket

Toz şeker ile yumurta sarısını mikserde çırpın. Üzerine ayrını, sıvı yağı, vanilyayı, kabartma tozunu ve elenmiş unu ekleyerek yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak avucunuzda uzatarak silindir haline getirin ve fotoğraftaki gibi şekiller vererek yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkar çıkmaz üzerlerine pudra şekeri serpin.