



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARA TATLISI (ÇEKYA)

1 kg un
1,5 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı şeker
500 gr ılık süt
50 gr maya
100 gr margarin
6 ad yumurta sarısı
Toz tarçın
Toz şeker
Dövülmüş fındık
Badem
Hindistancevizi

Mayayı derin bir kabın içinde ılık süt ile ıslatın Daha sonra yumurta sarısını margarinle çırpın ve üzerine tuz ve şeker ekleyin. Oluşan bu karışıma, mayalı süt ve unu yavaş yavaş ilave edip oluşan bu karışımı iyice karıştırınız ve hamuru ellerinizle yoğurunuz. Daha sonra hamuru dinlendirmek için üzerini bir bezle örtün ve bir kenarda mayalanmasını bekleyin.

Hamur mayalandıktan sonra oval olarak açın ve bir bıçakla yardımıyla dışarıdan içeriye doğru oval çizer gibi uzun şeritler halinde kesin. Merdaneyi iyice yağlayıp merdanenin etrafına şerit hamurdan üst üste gelmeyecek şekilde sarın. Hamuru eritilmiş yağ ile yağlayıp toz şekere iyice bulayın. Makara tatlınızı kömür ateşinde çevire çevire eğer kömür ateşi imkanınız yoksa fırında yine çevire çevire 180 derecede pişirin. Makara tatlınız piştikten sonra servise hazırdır.

Ardından arzu ettiğiniz malzemeye bulayın. Fındık, badem, hindistancevizi

