



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAMÜL (MERSİN)

<https://www.acunn.com>

125 gram margarin eritilmiş
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 tane yumurta
1 çay kaşığı karbonat
1 kase un
Yaklaşık 1 kilo irmik
1 su bardağı şeker
İçi için:
1 su bardağı rondodan hafif geçirilmiş ceviz
2 yemek kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
Yarım çay bardağı pudra şekeri

Eritilmiş ve soğutulmuş margarini, sıvı yağı, yumurtayı, yoğurdu, şekeri katılım ve iyice karıştırılın. Sonra un, irmik ve karbonatı koyalım ve kıvam alıncaya kadar yaklaşık 1 kg irmiği yedirelim hamura. Sonra iç malzemelerini karıştırılın bir kaptan. Ceviz büyüklüğünde toplar yapıp, içli köfte yapar gibi içerisine üç malzemeden koyalım. Mamül kaşığımız ile şeklini verelim. Tüm hamura bu işlemi uygulayıp, 180 derecede pişirelim. Soğuyan mamüllerin üzerine, pudra şekeri gezdirelim.

