



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAMÜL

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için :

500 gram irmik

140 gram eritilmiş margarin

75 ml sıvıyağ

2 su bardağı kaynar su

5 gram karbonat

2 çorba kaşığı un

İçi için:

500 gram dövülmüş ceviz içi

40 gram tereyağı

1 tatlı kaşığı silme tarçın

300 gram pudraşekeri

1 Türk kahvesi fincanı su

Üzeri için:

Pudra şekeri

İçi için ceviz, tereyağı, tarçın, 200 gram pudraşekeri ve suyu kıvam alana dek yoğurun. Kıvam alınca kalan pudraşekeri ilave edip yoğurun. Karışımdan ceviz büyüklüğünde toplar yapıp elinizde yuvarlayın ve streç filmle kaplayıp derin dondurucuda 1-1.5 saat dinlendirin. Hamur için irmiği bir kaba alıp ortasını havuz gibi açın. Yağları ve suyu ilave edip spatula yardımıyla kıvam alana dek karıştırın. Karbonat ile un ekleyip karıştırın ve streç filmle kaplayıp buzdolabında 10-12 saat dinlendirin. Hamuru 50 gram ağırlığındaki bezelere ayırıp yuvarlayın ve içlerini başparmağınız yardımıyla oyun. İç malzeme ile hazırladığınız topları içlerine yerleştirin. Daha sonra 1 adet hamuru mamül kalıbına koyup, üzerine hafifçe bastırın ve daha sonra mamul kalıbını ters çevirip çıkarın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp, fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında hafifçe kızarana kadar pişirin. Fırından alıp tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın. Pudraşekeri serpip servis yapın.

