



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MARINYAN (FRANSA)

500 gr. un
10 gr. tuz
250 gr. yağ
2,5 Desilitre süt
75 gr. şeker
5 yumurta
50 gr. portakal kabuğu reçeli
15 gr. maya
1 limon kabuğu rendesi

Bir kap içinde süt ile mayayı eziniz.

250 gr. un ilâve ediniz. Mayayı üretiniz.

Maya üreyince şeker, tuz, yumurta, limon kabuğu rendesi, un ilâve ediniz ve yağrunuz

Yavaş yavaş erimiş ılık yağ ilâve ederek yağrunuz, yağururken süzölmüş portakal kabuğu reçeli hamur içine serpererek atınız.

1/2 saat dinlendiriniz.

Küçük uzun kalıplara koyarak orta ısıda fırında pişiriniz.

Fazla kaynatılmış frenk üzümü jölesine bırakılır.

Krem şantiyle ortaları süslenir ve servis edilir.