



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMELATLI BOHÇALAR

Hamuru için:

30 gr. maya

50 gr. şeker

1/4 litre süt

500 gr. un

2 yumurta sarısı

1 tutam tuz

60 gr. tereyağı

İç malzemesi:

200 gr. marmelat

Üzerine:

2 yumurta sarısı.

Süslemek için:

200 gr. badem

Biraz kesme şeker.

Hazırlanışı:

Mayayı 1 çorba kaşığı şeker ve 2 çorba kaşığı ılık süt ile karıştırın. 10 dakika kabarmasını bekleyin. Unu bir kabin içine eleyin. Mayayı, kalan şekeri, sütü, yumurta sarılarını ve tuzu una katın. Hepsini karıştırın. Hamur muntazam bir hal alıncaya kadar çırpın. Hamurun üzerini kapatarak 15 dakika kabarmasını bekleyin. Unlanmış bir alanda hamuru 1 cm. kalınlığında açın. Tereyağının üçte birini küçük parçalar halinde keserek hamurun üzerine dağıtın. Hamuru katlayın ve merdane ile tekrar açın. Kalan tereyağının yarısı ile aynı işlemi tekrarlayın. Tereyağının son bölümü ile de aynı şeyi yapın. Katmerleme yaparken her defasında hamuru 10 dakika buzdolabında bekletin. Hamuru tekrar 1 cm. kalınlığında açın. Dikdörtgen parçalar halinde kesin. Her parçanın arasına marmelat yerleştirin. Hamura değişik şekiller verin. Üzerine sürmek için yumurta sarılarını çırpın. Fırça ile üzerlerine sürün. Kiyılmış badem ve dövülmüş kesme şekerini üzerine serpin, önceden ısıttığınız fırında 20 dakika pişirin.

[ML® Marmelatlı Rulo için tıklayın](#)