



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELATLI KARDAN ADAM TOPLARI

- 50 Gr Sana Hamurışı
- 1 Biraz Kızartmak için ayçiçeği yağı
- 1 Çorba Kaşığı toz maya
- 1 Tutam tuz
- 1 Adet limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Çorba Kaşığı tozşeker
- 3 Su Bardağı un
- 3 Adet Yumurthanın sarısı
- 1 Kase kayısı marmeladı
- 2 Çorba Kaşığı pudra şeker

Sütü ılıtın. Margarinı oda ısısında yumuşatın. Unu hamur yoğurma kabına alın. Maya, tuz, şeker ve ılık sütü ilave edip düzgün bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp oda sıcaklığında bir saat bekletin. Kayısı marmeladını temiz bir tülbente bohça şeklinde sarıp suyunun süzülmesini sağlayın. Kalanını bir kaseye ayırın. Hamuru hava kabarcıkları kalmayacak şekilde tekrar yoğurun. Yumurta sarıları, margarin ve rendelenmiş limon kabuğunu ilave edip yoğurun. Üzerini bezle örtüp iki saat dinlendirin. Hamuru tekrar yoğurup top şeklinde kapatın. İrili ufaklı parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. Ortalarına suyu iyice süzölmüş kayısı marmeladından paylaşdırın ve hamurları kapatın. Ayçiçeği yağını derin bir tavada kızdırıp hamurları kızartın. Kevgirle kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çekdirin. Servis tabağına alanı. Pudraşeker serpiştirip servis yapın.Marmelatlı kardan adam topları artık hazır.