



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI TOP PASTA

MALZEMESİ

- 4 Su bardağı un
 - 1 Yumurta
 - 1 Tatlı kaşığı maya
 - 1 Çay bardağı pudra şekeri
 - 2-3 kaşık marmelât
 - Yarım küçük paket margarin
 - Yarım su bardağı şekerli ılık süt
- KIZARTMA İÇİN:
- 1,5 Su bardağı çiçek yağı.

YAPILIŞI

- 1 Mayayı ılık şekerli sütte kabartınız.
- 2 Unun ortasını açınız, kabarmış sütlü mayayı, erimiş margarini, yumurtayı ilâve ederek yumuşak bir hamur yapınız.
- 3 Kabarması için ılık bir yerde 20-30 dakika bekletiniz.
- 4 Elinizi unlayarak hamurdan, cevizden biraz küçük parçalar koparınız ve yuvarlayınız.
- 5 Topların ortasını bastırarak açıp biraz marmelât koyunuz ve tekrar kapatıp yuvarlayınız.
- 6 Hazırlanan topları, yapışmaması için unlanmış bir tepsiye diziniz.
- 7 Kızdırılmış yağda sallıyarak pembe renkte kızartınız.
- 8 Yağını iyice süzdürerek önce kâğıt üzerine, daha sonra pudra şekerine bulayarak servis tabağına diziniz.

Not: Bu pasta, marmelât konmadan da kızartılır; sonradan araları kesilerek içine krema veya marmelât konulabilir.