



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOMBOLONİ

Hamur için:

500 gram un

2 yemek kaşığı toz şeker

1 paket instant maya (10 gram)

1 çay kaşığı tuz

200 ml ılık süt

2 yemek kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında)

2 adet yumurta

Kızartmak için:

Bolca sıvı yağ

Kaplama için:

Toz şeker

İç dolgu için:

Pastacı kreması, çikolata kreması veya marmelat

Geniş bir karıştırma kabına un, şeker, maya ve tuzu ekleyin.

Ilık sütü ve yumurtaları ekleyerek yoğurmaya başlayın.

Yumuşak tereyağını hamura ekleyerek yoğurmaya devam edin.

Ele yapışmayan, yumuşak kıvamda bir hamur elde edin.

Hamurun üzerini örtüp 1 saat boyunca oda sıcaklığında mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgaha alın, merdane ile 1 cm kalınlığında açın.

Bir bardak ya da yuvarlak bir kalıpla keserek şekillendirin.

Şekillendirdiğiniz hamurları yağlı kağıt serili bir tepsiye dizin ve üzerini örtüp 30 dakika daha mayalanmaya bırakın.

Geniş bir tencerede yağı ısıtın ve bombolonileri altın rengini alana kadar iki taraflı kızartın.

Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın süzdürün.

Sıcak haldeyken bombolonileri toz şekerle bulayın.

Krema torbasına doldurduğunuz pastacı kreması ya da çikolata kremasını bombolonilerin içine enjekte edin.

Ilık ya da oda sıcaklığında servis yapabilirsiniz.

