



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MONKEY BREAD

Jülide Başkur

Hamuru için:

3/4 su bardağı süt

1/4 su bardağı ılık su

2,5 tatlı kaşığı kuru maya

1 paket vanilya

1 tatlı kaşığı tuz

3,5 su bardağı un

3 çorba kaşığı şeker

1 yumurta

2 yemek kaşığı tereyağı

Kaplama Sıvısı:

1 yemek kaşığı tereyağı

1 su bardağı toz şeker

3 tatlı kaşığı tarçın

Sosu için:

1/2 su bardağı esmer şeker

1 yemek kaşığı tereyağı

Mayayı 1/4 su bardağı ılık su ve bir tutam şeker ile kabartalım. Unun ortasını açıp kabarmış mayayı, ılık sütü, vanilyayı, tuzu, şekeri, erimiş tereyağı ve yumurtayı katarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapalım. Üzerini streçle sarıp, sıcak bir ortamda 30-40 dakika mayalandıralım. Daha sonra hamuru kare şeklinde kalın açarak, karelere bölelim ve karelerden küçük erik kadar toplar yapalım. Erittiğimiz tereyağına önce batırıp sonrada şeker tarçın karışımına bulayıp, yağlanmış kek kalıbına koyalım. Bu şekilde de 45-50 dakika mayalandırıp iki katına çıkmasını bekleyelim. Fırına atacağımız zaman 1 kaşık tereyağını eritip, içine esmer şekeri de karıştırıp üzerine dökelim. 200 derecede 30-35 dakika pişirelim. Kalıpta ılınmasını bekleyip sonra servis tabağına alalım.

