



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NUGATLI GERMKNÖDEL

<https://www.rational-online.com>

500 g un
200 ml süt
42 g maya (1 küp taze maya)
80 g tereyağı
80 g toz şeker
1 adet yumurta
3 adet yumurta sarısı
200 g nugat

Hamur için mayayı ılık (yaklaşık 32-36 °C) sütte eritin, 4 çorba kaşığı un, bir tutam tuz ve toz şekeri ekleyin. Karıştırın, üzerine biraz un serpin ve üzerini örtüp sıcak bir yerde kabarmasını bekleyin. Karışımın hacmi iki katına çıkmalıdır. Sonra eritilmiş tereyağı, unun geri kalanı, yumurta ve yumurta sarısını ekleyip iyice yoğurun. Üzeri örtülü olarak yaklaşık 30 dakika dinlendirin. Hamuru, unlanmış bir tezgahta yaklaşık 5 mm kalınlığında açın. Bıçakla veya yuvarlak pastacı bıçağıyla yaklaşık 5 x 5 cm büyüklüğünde kareler çıkartın. Çay kaşığıyla hamurun ortasına çukurlar açın, içi doldurun ve köşelerini karşılıklı olarak birleştirip burun, sonra köfte gibi şekil verin. Şekil verdiğiniz hamurları ters çevrilmiş, yağlanmış bir kızartma ve fırınlama tepsisine dizin; böylece hamurların alttan "meme" yapması önlenmiş olur ve saldığı sıvının fazlası akıp gidebilir. SelfCookingCenter® ünitesinde "Garnitür", "Buğulama" ayarını seçip hamurları buharda pişirin.

