PAPANAŞİ

https://www.acunn.com

2 yumurta
1/2 yemek kaşığı kabartma tozu
1/2 yemek kaşığı vanilya özü
2 su bardağı un
500 gr çökelek peyniri
1/2 su bardağı pudra şekeri
2 su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı kabuk rende limon
200 gr ekşi krema
1 su bardağı vişne reçeli

Süzme peynirdeki fazla suyu boşaltın. Ardından süzme peyniri bir kaseye koyun. Peyniri ufalayın.
Ayrı bir kapta yumurtaları ve şekeri el blenderı ile şeker iyice eriyene kadar karıştırın.
Limon rendesi, vanilya özü ve peyniri, şekerli karışıma ilave edin. Tüm malzemeleri karıştırın.
Un ve kabartma tozunu bir kapta karıştırın. Ardından ıslak malzemelerin olduğu karışıma ilave edin. Pürüzsüz bir hamur kıvamı elde edene kadar malzemeleri spatula yardımıyla karıştırın.
Hamuru yoğurun ve bir top haline getirin. Hamuru 15-20 dakika dinlendirin.
Hamuru dinlendirdikten sonra, tezgaha un serpin ve hamuru tezgaha koyun.
Hamuru 9 eşit parçaya ayırın. 8 parça hamurun her birini ortası delik olacak simitler haline getirin. Kalan bir parça hamur ile 8 tane küçük top hamur hazırlayın. Ortası delik hamurları 6 cm kalınlıkta, küçük top hamurları 3 cm kalınlıkta hazırlayın.
Bir tavaya yağı ilave edin ve kısık-orta ateşte yağı ısıtın. Yağ ısındığında, donut ve top şeklindeki hamurların her iki tarafını da 3-4 dakika orta ateşte kızartın. Altın sarısını rengini alınca tavadan alın ve bir servis tabağına koyun.
Kalan çörek ve top hamurları da aynı şekilde kızartın.
Ekşi krema ve reçel ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:161519 • adı:Papanaşi • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:21.05.2024 - 12:57