



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUFİDİK KALPLER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı süt

3,5 - 4 su bardağı un

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yumurta

50 g eritilmiş tereyağı

1,5 çay bardağı ılık süt

Kızartmak için:

2 su bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

2 tatlı kaşığı aktif mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı sütü ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırın ve 10-15 dakika bekletin. Unu derin bir kaba eleyip üzerine beklettiğiniz mayayı ekleyin. Üzerine toz şeker, şekerli vanilin, yumurta, eritilmiş tereyağı ve sütü ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-45 dakika bekletin.

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve hafif unlanmış tezgahta merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın.

Açtığınız hamuru 6 cm çapındaki kalp şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesin. Kalp şekline getirdiğiniz hamurları pişirme kağıdı üzerine alın ve 15 dakika bekletin.

Sıvı yağı derin bir tencereye alın ve orta ateşte ısıtın. Hazırladığınız hamurları kızgın yağda arkalı önlü pembeleşinceye kadar pişirin. Servis tabağına alın. Ilık veya soğuduktan sonra üzerlerine pudra şekeri serpip servis yapın.

