



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ BERLİNER

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

1 paket kuru maya
Yarım su bardağı süt
4 yemek kaşığı toz şeker
2 yumurta
100 g tereyağı
1 paket vanilya
4 su bardağı un
Dolgu için
Çilek reçeli
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı
Üzeri için:
Pudra şekeri
Nane yaprakları

Maya, süt ve şekeri geniş bir kasede maya tamamen eriyinceye kadar çırpın. Kalan tüm malzemeyi ilave ederek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Kıvam alan hamurun üzerini nemli bir bezle örterek 30 dakika dinlendirin. Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Berliner toplarını kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektin. Reçeli bir sıkma torbasına doldurun ve soğuyan Berlinerlerin kenarından sıkarak içlerini doldurun. Üzerine pudra şekeri serpin. Nane yapraklarıyla süsledikten sonra servis yapın.

