



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKER HAMURLARI

5 gram yaş maya
5 çorba kaşığı şeker
2 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardağı un
1,5 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı mahlep
Üzeri için:
2 çorba kaşığı pudra şekeri
Kızartmak için sıvı yağ

Derin bir kabın içinde ılık sütü ve mayayı karıştırın. Üzerine un serpin ve kabarcıca kadar 10 dakika bekletin. Şeker, yumurta, tereyağı, mahlep, kalan unu ekleyip birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak mayalı bir hamur hazırlayıp 35 dakika üzeri kapalı olarak kabarması için bekleyin. Daha sonra hamur kabarcıca simit şeklinde tepsiye dizin. Tepside 15 dakika daha kabarması için bekleyin. Kızgın bol yağda kızartın. Çıkınca üzerine pudra şekerini serpebilirsiniz