



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERLİ PUFUDUKLAR

3 su bardağı un
3 çorba kaşığı şeker
20 gram yaş maya
1 çorba kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık su
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri

Yoğurma kabının içinde yaş mayayı ve ılık suyu karıştırıp 5 dakika kadar bekletin. Üzerine şeker, tuz, su ve tereyağını ekleyip karıştırın. Son olarak kepekli unu üzerine döküp yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur yapıp 15 dakika kadar bekletin. Dinlenen hamurdan parçalar kopartın, sıvı yağ ile yağlanmış zeminde elinizle açıp şekil verin ve kızgın yağın içine atıp kızartın. Çıkınca üzerine pudra şekerini serpip ister sıcak isterseniz de soğuk ikram edin.