



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİPŞAK PUF PASTACIKLAR

hamuru:

3 su bardağı un

1 su bardağı yoğurt

1 çay kaşığı karbonat

1 çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı pudra şekeri

kreması:

çilekli, muzlu, çikolatalı vb...creme ole yada sevdiğiniz bir krema

hamuru yoğurun. 1 cm. kalınlıkta merdane ile açın. su bardağı ile yuvarlaklar kesin. bol yağda kızartın. soğuyunca pufları ikiye kesin... içine krema pompası ile krema sıkın ve üzerine pudra şekeri eleyin.
