



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİRİN TAVŞANLAR

Hamur:

4,5 - 5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tutam tuz

2,5 çay bardağı ılık süt

1 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı süt

Çekirdeksiz kuru üzüm

Unu derin bir kaba eleyin, mayayı ekleyip kaşık ile karıştırın. Toz şeker, şekerli vanilin, tuz, ılık süt ve sıvı yağ ilave edin ve iyice yoğurun. Üzerini kapatıp mayalanması için ılık ortamda 40 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 4 eşit parçaya bölün. Bu hamur parçalarından birini alın, 1/3'ünü 10 cm uzunluğunda rulo yapın, kalan hamuru 35 cm uzunluğunda rulo yapın. Uzun ruloyu tavşanın gövdesi olacak şekilde kendi etrafında bir kez sarın ve fırın tepsisine koyun. Sardıığınız rulonun bir ucunu bıçak ile ikiye keserek ayakları oluşturun. Yumurta sarısı ile sütü karıştırıp fırça yardımı ile tavşan gövdesinin üst kısmına sürün. Kısa ruloyu tavşanın başı şeklinde yerleştirin ve ucunu bıçak ile ikiye keserek kulakları oluşturun. Şekillendirdiğiniz hamurun üzerine sütlü yumurta sarısı sürün, göz oluşturmak için kuru üzüm batırın.

Diğer 3 hamuru da aynı şekilde hazırlayıp tepsiye aralıklı sıralayın. 20 dakika bekletip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.

