



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SKON

125 gr margarin
1 su bardağı süt
1 çay bardağı su
2 çay bardağı pudra şekeri
1 paket kuru maya
1 çay kaşığının yarısı tuz
3 su bardağı un

Kabımıza 1 su bardağı pudra şekeri, suyu, mayayı koyup karıştırıyoruz. Sütü, erittiğimiz margarini, tuzu ve unu ekliyoruz. Un az gelirse kulak memesi kıvamına gelene kadar un ekleyip yoğuruyoruz. Mayalanması için 35 [?] 40 dakika bekliyoruz. Mayalanan hamuru merdaneyle 1 cm kalınlığında açıyoruz. Daha sonra su bardağının ağzıyla hamura bastırıp kesilen parçayı yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz. İstenirse hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak da tepsiye dizilebilir. Isıtılmış fırında 200 derecede pişiriyoruz. Üzerinin pembeleşmesiyle çıkarıp sıcakken kalan pudra şekerini üzerine eliyoruz.