



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI ÇİÇEK HAMURLAR

- 2 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Yoğurma kabının içine sıvı yağı, pudra şekeri ve yumurtaları kırıp karıştırın. Üzerine unu ve tarçını ekleyip yoğurmaya başlayın. Kabartma tozu ve vanilyayı da üzerine ilave ederek hamuru yoğurun. Bu hamuru da istediğiniz şekilde şekillendirin. Ama çiçek şekli vermek isterseniz, yuvarlak kesip kenarlarını da kesin sonra üst üste dizip ortasına bastırın ve kızgın yağda kızartın. Hepsini bu şekilde pişirip servisi tabağına dizin. Soğuyunca daha çitir olan bu çiçek şeklinde hamurların üzerine pudra şekeri de serpin bence oldukça lezzetli.