



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI PATATES

3 adet patates
1 paket kuru maya
1 paket kabartma tozu
5 orba kaşığı şeker
2 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardaęı un
1,5 su bardaęı süt
1 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı mahlep
2 orba kaşığı pudra şekeri
1 limon suyu

Derin bir kabın içinde ılık sütü ve mayayı karıştırın. zerine, un serpin ve kabarıncaya kadar 10 dakika bekletin. zerine şeker, yumurta, tereyağı, mahlep, kalan unu birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuřak mayalı bir hamur hazırlayıp 35 dakika üzeri kapalı olarak kabarması için bekleyin. Daha sonra hamur kabarınca ve simit seklinde tepsiye dizin. Tepside 15 dakika daha kabarması için bekleyin. Fırın tepsisine dizin 200 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın. İsterseniz bol yağda kızartın. ıkınca zerine eritilmiş çikolata ssp renkli şekerlerle süsleyin. Ve limonlu pudra şekerli sos yapın üzerine sürebilirsiniz.