



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI TOPLAR

<https://www.elele.com.tr>

Yarım su bardağı ılık süt
2 tatlı kaşığı instant maya
4 su bardağı un
6 yemek kaşığı pudra şekeri
25 gr tereyağı
Üzeri için:
75 gr tereyağı
Yarım su bardağı toz şeker
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı un

Maya ve ılık sütü hamur yoğurma kabına alıp karıştırın. 10 dakika bekletin. Un ve pudra şekerini ekleyip karıştırın. Oda ısısında yumuşatılmış tereyağını ekleyip yumuşak bir hamur olana kadar yoğurun. Hamuru un serpilmiş bir yüzeye alıp üzerine un serpin. Ters çevirip diğer tarafına da un serpin. Unlanmış hamuru üzerine yağ sürülmüş yağlı kağıt üzerine alıp sarın ve bu şekilde 20 dakika bekletin. 75 gr tereyağı ve şekerini bir kase içine alın. Mikserle krema kıvamına gelene kadar çirpin. Yumurta sarısı, tarçın ve unu ekleyin. Çatalla karıştırın. Yağlı kağıt içinde beklettiğiniz hamuru 12 bezeğe ayırın. Yuvarlayıp yağlı kağıt konulmuş tepsiye dizin. Üzeri için hazırladığınız harcı bir kaşık yardımıyla hamurların üzerine ekleyin. 30 dakika sıcak bir yerde bekletin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

