



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVŞANKULAĞI

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

5 adet milföy hamuru (kare)
25 g yumuşak margarin
3 - 4 yemek kaşığı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
Üzeri için:
2 yemek kaşığı toz şeker

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Milföyleri tezgahın üzerine sıralayıp çözülünceye kadar bekletin. Margarini eritip soğutun. Yumuşayan milföyleri üst üste koyup merdane ile 20x20 cm boyutunda açın. Üzerine margarini sürün. Toz şekeri şekerli vanilin ile karıştırıp hamurun üzerine eşit şekilde serpin.

Açtığınız hamurun karşılıklı iki kenarından 2,5 cm genişliğinde içe doğru bir kez katlayın. Aynı kenarları tekrar içe doğru, ortada birleşecek şekilde bir kez daha katlayın. Ve son olarak ikiye katlayarak üst üste getirin.

Hazırladığınız uzun hamuru 1 cm eninde dilimleyin, yatırarak fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkartıp bekletmeden üzerlerine toz şeker serpin. Soğutup servis yapın.

