



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEMEL MAYALI TATLI HAMUR

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

Hamur:

500 g un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 tutam tuz

1 çay bardağı toz şeker

100 g yumuşak margarin

1 su bardağı ılık süt

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yumurta

1 yumurta akı

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı süt

Unu eleyin, maya, tuz ve toz şekerini ekleyip kaşıkla iyice karıştırın. Margarin, süt, şekerli vanilin, yumurta ve yumurta akını ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatın ve ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Süre sonunda mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun. Unlanmış tezgahta merdane ile 1 cm kalınlığında açın. Hamuru değişik şekildedeki kurabiye kalıpları ile kesin, yağlanmış veya pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine sıralayın. Yumurta sarısını 1 yemek kaşığı süt ile karıştırın ve hamurların üzerine sürün. 20 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 17 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.

