



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI FİYONK

Malzemesi:

150 gr. tereyağı
150 gr. şeker
3 yumurta
1/2 çorba kaşığı krem şanti
1/2 limon kabuğı rendesi
600 gr. un
2 ay kaşığı kabartma tozu
açmak için un
kızartmak için yağ
50 gr. pudra şeker

Hazırlanışı:

Tereyağını ırpın. Şeker ve yumurtayı karıştırarak ilave edin. Daha sonra krem şantiyi ve limon kabuğı rendesini unu kabartma tozu ile karıştırın ve karışıma ilave ettikten sonra hamuru 15 dakika buzdolabında dinlendirin. Tezgahı unlayın ve hamuru burada ince olarak aın. 15 santim uzunluğunda ve 2 santim kalınlığında şeritler halinde kesin. Her bir şeritten bir fiyonk yapın. Kızgın yağda kızartın. Soğuduktan sonra üzerine pudra şeker serpin.