



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOMURCUK MAFİŞ

3 adet yumurta
Yarım paket margarin
1 ay bardağı ayçiçek yağı
1 ay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 fiske tuz
Alabildiğı kadar un
Ayrıca:
2 orba kaşığı kakao
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Şurup için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 dilim limon

Önce şurup kaynatılır. Soğutmaya bırakılır. Hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Sonra 3 eşit parçaya bölünür. Bir parçaya kakao ilave edilir ve yoğrulur. Hamur parçaları üzeri kapalı olarak 20 dakika dinlendirilir. Hamurlar tek tek merdaneyle olabildiğince kare şekilde açılır. Kakaolu parça, ortada olacak şekilde üst üste konur. Toplu haldeyken üzerinden yavaşca merdane geçirilir. Bıçak ya da ruletle yarım kibrit kutusu büyüklüğünde kare kare kesilir. Önce üçgen uçları birleştirilir. Sonra kalan iki ucu alttan birleştirilir. tavaya çok yağ konur. Kızmadan ısınınca tomurcuk mafişler atılır ve açık pembe renk alana kadar kızartılır. Yağdan alınır alınmaz soğuk şerbete atılır, karıştırılır. Yarım saat sonra servise sunulabilir.