



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRDELNİK (PRAG ÇEKYA)

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

Hamur için:

3 su bardağı un

1/2 su bardağı ılık süt

2 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)

2 yemek kaşığı toz şeker

1 paket kuru maya

1 tutam tuz

1 yumurta

Kaplama için:

1/2 su bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

Eritilmiş tereyağı

Ilık süt, kuru maya ve toz şekeri bir kaba alarak karıştırın.

Mayanın aktifleşmesi için 10 dakika bekleyin.

Ayrı bir kaptan un, tuz, yumurta ve eritilmiş tereyağını birleştirin.

Maya karışımını ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun.

Hamuru üzeri kapalı bir şekilde ılık bir ortamda yaklaşık 1 saat mayalandırın.

Mayalanan hamuru merdane yardımıyla açarak uzun şeritler halinde kesin.

Trdelnik kalıbı ya da yuvarlak çubuklara şeritleri spiral şekilde sarın.

Eritilmiş tereyağıyla hamurları fırçalayın.

Toz şeker ve tarçını karıştırıp hamurun her yerine eşit şekilde bulayın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika, üzeri altın rengini alana kadar pişirin.

Fırından çıkan trdelnikleri hafifçe soğutarak sade şekilde veya içine dondurma, çikolata kreması ya da meyve koyarak servis edin.

