



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[www.lezzetler.com](http://www.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## WATRUSCHKİ

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

Hamur için:

3 su bardağı un

1 paket instant maya

1/2 su bardağı süt (ılık)

2 yemek kaşığı şeker

1/4 su bardağı tereyağı (eritilmiş)

1 adet yumurta

1 çay kaşığı tuz

Peynir dolgusu için:

200 gram ricotta veya lor peyniri

3 yemek kaşığı toz şeker

1 adet yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı vanilya özütü

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı (hamurun üzerine sürmek için)

Pudra şekeri (servis için, isteğe bağlı)

Geniş bir kabın içerisine un, maya, şeker ve tuzu ekleyerek karıştırın.

Ayrı bir kaptaki ılık süt, eritilmiş tereyağı ve yumurtayı çırpın.

Bu karışımı kuru malzemelere ekleyin.

Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamur hafif yapışkan olabilir ancak toparlanacak kıvama gelmelidir.

Hamuru üzerini örterek yaklaşık 1 saat kadar mayalanmaya bırakın.

Peynir, toz şeker, yumurta sarısı ve vanilya özütünü bir kaptaki iyice karıştırarak krema kıvamında bir dolgu elde edin.

Mayalanan hamuru hafif unlu bir zemine alın ve 10-12 eşit parçaya bölün.

Her parçayı yuvarlayarak küçük bezeler haline getirin ve hafifçe bastırarak yuvarlak diskler oluşturun.

Disklerin ortasını parmağınız veya bir kaşık yardımıyla hafifçe çukurlaştırın.

Bu çukurlara peynir dolgusunu eşit şekilde paylaşın. Zırladığınız Watruschki'leri yağlı kağıt serili tepsiye dizin.

Üzerine yumurta sarısı sürerek 180 derece önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika kadar, altın sarısı rengini alana dek pişirin.

Fırından çıkan Watruschki'lerin üzerine isteğe bağlı olarak pudra şekeri serpebilirsiniz.

Ilık veya oda sıcaklığında çay ya da kahve eşliğinde servis yapabilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:181232 • adi:Watuschki • gönderen:dolu • indirme tarihi:04.04.2025 - 22:17