



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

WINDBEUTEL

Hamuru için:

250 mililitre su

1 yemek kaşığı tereyağı

4 adet yumurta

1,5 su bardağı un

Yarım paket kabartma tozu

İçi için:

1 su bardağı soğuk süt

2 poşet sade krem şanti

1 adet muz

1 adet mandalina ya da portakal

Üzeri için:

3 yemek kaşığı pudra şekeri

Suyu derin bir tencereye koyup tereyağını ekleyin ve kaynatın.

Kaynayan suyu ocaktan alıp yavaş yavaş un ekleyin, çırparak pürüzsüz hale getirin.

Tencereyi tekrar ocağa alarak 1 dakika kadar karıştırın, daha sonra ocaktan alıp ılınmaya bırakın.

Ardından karışıma yumurtaları ekleyerek bir yandan yapışkan bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin.

Daha sonra kabartma tozunu ekleyerek iyice yoğurun.

Elde ettiğiniz hamuru sıkma torbasına doldurarak, yağlı kağıt serip unladığınız tepsiye mandalina büyüklüğünde bezeler sıkın.

Önceden 190 derece ısıtılmış fırında 30 dakika kadar üzerleri hafif kızarana kadar pişirin.

Daha sonra fırını söndürün ve kapağını açmadan 10 dakika daha fırında tutun.

Kreması için 2 poşet krem şantiyi soğuk sütle çırpılarak hazırlayın

İçine minik doğradığınız muz ve zarlarını soyarak küçük küçük doğradığınız mandalinayı ekleyin.

Fırından aldığınız bezelerin biraz ılınmasını bekledikten sonra bıçakla ikiye kesin.

Arasına kremadan 1 dolu yemek kaşığı koyup kapatın ve hafifçe bastırın.

Hazırladığınız tatlıyı servis tepsisine sıralayarak üstlerine elek yardımıyla bolca pudra şekeri ekleyin.

