



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

XUIXO (GIRONA)

Hamuru için:

500 gram un

25 gram yaş maya

1 çay bardağı toz şeker

1 çay kaşığı tuz

60 gram erimiş tereyağı

2 büyük boy yumurta

200 ml süt

Kızartmak için sıvı yağ

Krema dolgusu için:

500 ml süt

4 yumurta sarısı

1 su bardağı toz şeker

50 gram mısır nişastası

1 çay kaşığı vanilya

Üzeri için:

Toz şeker

Öncelikle hamuru için unu büyük bir kaba alın ve çukur açın.

Yaş mayayı biraz ılık süt ile karıştırın ve unun ortasına dökün.

Ardından şekeri ve tuzu ekleyin malzemeleri yavaşça karıştırmaya başlayın.

Yumuşamış tereyağı, yumurta ve kalan sütü ekleyin. Hamuru iyice yoğurun. Üzerini örtün ve mayalanması için 1-2 saat bekletin.

Krema dolgusu için; sütü bir tencereye alın ve kaynadığında altını kapatın.

Derin bir kaba yumurta sarıları, şeker, mısır nişastası ve vanilyayı ekleyerek çırpın.

Karışımı kaynayan süt ılıdıktan sonra ekleyin ve karıştırarak tekrar ocakta koyulaşana kadar pişirin. Ardından soğuması için kenara alın.

Mayalanan hamuru 1 cm kalınlığında açın ve kareler kesin. Her bir parçanın ortasına bir miktar krema koyun ve rulo şeklinde sarın.

Büyük bir tencereye sıvı yağ ekleyin ve kızdırın. Yağın çok fazla kızmamış olması hamurların içlerinin de pişmesini sağlayacaktır. Ruloların her yanını eşit şekilde kızartın.

Kızaran ruloları yağını çekmesi için havlu kağıdın üzerine alın. Son olarak üzerlerine toz şeker serpiştirin ve servis edin.



© lezzetler.com tarif no:173993 • adi:Xuixo (Girona) • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 12:27