



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEPPOLE

Hamuru için:

3 yumurta

240 ml su

2 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı

1 çay kaşığının ucuyla çok az tuz

Yarım su bardağından bir parmak fazla un

Kreması için:

2 yumurta sarısı

50 gr şeker

1 yemek kaşığı un

Yarım limon kabuğu rendesi

Garnitür için:

Mevsim meyvesi

2 yemek kaşığı pudra şekeri

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Su, tereyağı ve tuzu tencereye alın. Karıştırarak kaynatın.

Tereyağı eriyince un ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Hamur toplanmaya başlayınca ocağı kapatın. Hamuru bir kâseye alın ve soğumaya bırakın. Hamur soğuduktan sonra yumurtaları teker teker ekleyin ve karıştırın.

Hamur dinlenirken kremayı hazırlayın.

Krema için yumurta sarılarını ve şekeri çırpın, ardından un ekleyin. Başka bir kapta süt ve limon kabuğu rendesini ekleyin ve karışımı kaynatın. Yavaş yavaş süt yumurtalı karışıma dökülür.

Süzülerek geri ocağa alın ve orta ateşte pişirin. Soğuması içi kenara alın. Hamur sıkma torbasına alın, ucuna yıldız aparatını takın ve parça parça kesilen yağlı kağıtların üzerine yükselen halka şeklinde sıkın. Bu işlem halka tatlısına benziyor.

Bir tencereye yağ koyun ve hamurları tek tek kızartın. Renkleri kahverengine doğru dönünce yağdan alın ve fazla yağı süzölsün diye peçete üzerine alın. Hamur soğuduğunda sıkma torbasına alınan krema içlerine sıkın, üzerine pudra şekeri serpin ve mevsim meyveleriyle servis edin.

