



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEPPOLE

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

Hamur için:

1 su bardağı su

100 gram tereyağı

1 su bardağı un

1/4 çay kaşığı tuz

3 adet büyük yumurta

1/2 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)

Krema için:

2 su bardağı süt

1/2 su bardağı toz şeker

3 yemek kaşığı mısır nişastası

1 yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı vanilya özütü

Kızartmak için:

1 litre sıvı yağ (kızartma için)

Süsleme için:

Pudra şekeri

Çilek veya meyve (isteğe bağlı)

Çikolata sosu veya karamelli sos (isteğe bağlı)

Orta boy bir tencerede suyu ve tereyağını kaynamaya bırakın.

Tereyağı tamamen eridikten sonra tencereyi ocaktan alın.

Unu ve tuzu ekleyin, hızlıca karıştırarak unun suyu emmesini sağlayın.

Karışımı tekrar ocağa koyun ve 1-2 dakika, karışımın kuruması için sürekli karıştırın.

Tencereyi ocaktan alın ve karışıma yumurtaları birer birer ekleyin.

Her bir yumurtayı iyice karıştırarak eklemeye özen gösterin.

Hamur pürüzsüz ve parlak bir hale gelmelidir.

Vanilya özütü ekleyin (isteğe bağlı).

Hamuru bir kenara alın ve biraz soğumasını bekleyin.

Orta büyüklükte bir tencerede sütü ısıtın, ancak kaynamasına izin vermeyin.

Başka bir kaptaki şeker, mısır nişastası ve yumurta sarısını karıştırın.

Karışıma ısınmış sütü yavaşça ekleyin ve karıştırın.

Karışımı tencereye geri dökün ve kısık ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin.

Kremanın üzerine vanilya özütü ekleyin ve iyice karıştırın.

Kremayı ocaktan alın ve soğuması için bir kenara bırakın.

Büyük bir tavada veya derin bir kızartma tenceresinde sıvı yağ ısıtın.

Hamuru bir sıkma torbasına veya bir kaşığa yerleştirin ve yağ kızdırırken hamuru küçük parçalar halinde (yaklaşık ceviz büyüklüğünde) yağa bırakın.

Hamurların yağda serbestçe hareket edebilmesi için fazla sıkıştırmamaya dikkat edin.

Zeppole'leri altın rengini alana kadar, her iki tarafı da kızartın.

Kızaran hamurları kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın süzün.

Soğuyan krema ile zeppole'lerin ortalarını doldurun.

Doldurma işlemini bir sıkma torbası veya bir kaşık ile yapabilirsiniz.

Üzerine pudra şekeri serpin.

Çilek, meyve dilimleri veya çikolata sosu ile süsleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:179897 • adi:Zeppole • gönderen:dolu • indirme tarihi:14.04.2025 - 09:29