



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

ALTIN MADALYA



Yarım Paket margarin
2,5 Çorba kaşığı yoğurt
1 Adet yumurta
2,5 Su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
2 Tatlı kaşığı tuz
1 Su bardağı rende kaşar
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber

- # Oda ısısında yumuşayan margarine yumurtanın akı, yoğurt eklenir, iyice karıştırılır.
- # Üzerine kabartma tozu, tuz ve yedirerek un katılır ve pürüzsüz bir hamur olacak şekilde yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır, yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, önce top şeklinde yuvarlanır, sonra iki avuç arasında iyice yassılaştırılır.
- # Yağlanmış fırın tepsisine dizilir, üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür, yumurtaların da üzerine pul biberle karıştırılan rende kaşar bir tutam şeklinde konur.
- # Bütün madalyalar hazırlandıktan sonra 175 derece önceden ısıtılan fırında, altın rengi alana kadar pişirilir. (20 dakika)
- # Biraz soğuyunca servise sunulur.

Not: Altın madalya hazırlanırken, taze kaşar kullanılırsa daha iyi sonuç alınır.