



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

DAMA



150 Gr. Tereyađı
1 Su bardađı toz Őeker
2 Adet yumurta
2 Su bardağı mısır niŐastası
3 – 3,5 Su bardađı un
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
2  orba kaŐıđı kakao

- # Çukur bir kaba yumurtalar kırılır, üzerine toz Őeker eklenir. Mikserle ya da el  ırpıcısıyla Őeker eriyene kadar çırpılır.
- # zerine oda ısısında yumuŐamıŐ tereyağı ilave edilir. Tereyağı homojen olarak karıŐtırılır.
- # KarıŐımın zerine elenmiŐ mısır niŐastası, kabartma tozu, vanilya ve elenmiŐ un yedirerek eklenir.
- # Fazla yoğurmadan pürüzsüz, orta sertlikte bir hamur yapılır.
- # Hamur 10 – 15 dakika dinlendirildikten sonra, limon büyüklüğünde bir parça ayrılır.
- # Kalan büyük parça ikiye ayrılır, yarısı kakao ile karıŐtırılır.
- # Limon kadar ayrılan beyaz hamur parçası un serpilerek merdane ile dikkatlice yırtmadan, kare Őeklinde açılır. (küçük fırın tepsisi büyüklüğünde)
- # Ayrılan beyaz ve kakaolu hamur 2 Őer parçaya bölünür. Her parça baŐ parmak kalınlığında 2 karıŐ boyunda çubuk yapılır.
- # Bu Őekilde 2 adet beyaz, 2 adet kakaolu olmak üzere 4 adet çubuk yapılmıŐ olur.
- # Açılan hamurun üzerine yan yana, kakaolu ve beyaz çubuklar konur. Daha sonra beyaz çubuđun üzerine kakaolu, kakaolu çubuđun üzerine beyaz çubuk yan yana konur.
- # Çubuklar st üste durumdayken, açılan hamura sıkıca sarılır.
- # Kare Őeklinde rulo yapıldıktan sonra, keskin bir bıçakla 1 cm. kalınlığında dilimlenir.
- # Hafif yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir. 200 derece çok kızdırılmıŐ fırına verilir.
- # Beyazı sararmayacak Őekilde damalı kurabiyeler piŐirilir.
- # 1 – 2 saat dinlendikten sonra ikram edilir.

Not: Kakaolu parça biraz sert olabilir, yumuŐatmak için bir miktar sıvı yağ kullanılabilir.