SEVGİ SAATİ



2 Çorba kaşığı yoğurt
1 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Adet yumurta
1 Adet portakal kabuğu rendesi
1 Çay bardağı pudra şekeri
3,5 Su bardağı un
1 Çay kaşığı kabartma tozu
Kızartmak İçin;
1,5 Su bardağı sıvıyağ
Üzeri İçin;
1 Su bardağı pudra şekeri

Derin bir kaba yumurta, yoğurt, sıvıyağ, pudra şekeri, portakal kabuğu rendesi konur, çatal ya da çırpıcıyla karıştırılır.
Elenmiş un karışıma yoğurdukça eklenir, kabartma tozu ilave edilir, ele yapışmayan orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır.
Hamur, üzeri kapalı olarak yarım saat dinlendirilir. Daha sonra unlu zeminde, merdane ile yarım santim kalınlığında açılır, şekilli bisküvi kalıbı ile kesilir.
Küçük bir tavaya sıvıyağ konur, iyice kızınca kesilen hamurlar atılır, iki yüzü pembe renkte kızartılır, kağıt havluya çıkartılır.
Sevgi saatlerinin üzerine ılıkken pudra şekeri serpilir, servis tabağına aktarılır.

Not: Daha değişik lezzetler elde etmek için hamura tarçın, vanilya gibi malzemeler eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1084 | Adı: Sevgi Saati | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 13:09