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

BERLİNER



1 Kibrit kutusu kadar yaş maya
1 Su bardağı ılık süt
1 Adet yumurta
2 Çorba kaşığı toz şeker
1 Çorba kaşığı tereyağı
Çeyrek tatlı kaşığı tuz
4 Su bardağı un
Yarım kase kayısı marmelatı
Kızartmak için sıvıyağ

Yaş maya, ılık süt ve toz şeker yoğurma kabına konur, karıştırılır.
Üzerine yumurta, tuz ve mevcut unun yarısı eklenir, yoğrulur.
Oda ısısında yumuşamış margarin karışıma eklendikten sonra, kalan un katılır, bir süre yoğrulur.
Hamur şekerli olduğu için, normalden biraz fazla, 1,5 saat kadar üzeri kapalı olarak dinlendirilir.
Dinlenmiş hamur 12 eşit parçaya arılır. Her parça düzgün bir top yapılır, sonra hafifçe üzeri bastırılarak yassılaştırılır.
Berlinerler bol miktardaki kızgın yağda kızartılır. Kızaranlar kağıt havluya çıkartılır.
Bir süre soğuduktan sonra, keskin bir bıçakla enine kesilir, ama tamamen ayrılmaz. Arasına yeterli miktarda kayısı marmelatı sürülür, kapatılır.
Servis tabağına dizilir.
Arzu edilirse üzerine pudra şekeri serpilerek servis yapılır.

Not: Berliner daha çok Avrupa ülkelerinde tüketilen bir çörek çeşididir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 589 | Adı: Berliner | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 08:19