



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

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 için;
1,5 Su bardağı sıvıyağ
Üzeri için;
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.