



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

İFTAR BUKLESİ



1 adet yumurta
1 ay bardađı yođurt
1 ay bardağı ayçiçek yağı
Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 orba kağığı pudra Őekeri
1 paket kabartma tozu
1 fiske tuz
Alabildiđi kadar un
Őerbet için:
2,5 su bardađı toz Őeker
2,5 su bardađı su
Yarım limon
Őzeri için:
1 orba kağığı hindistancevizi

- # Öncelikle su ve Őeker bir tağım kaynatılır, limon eklenir. 10 dakika sonra ateŐten alınır.
- # Yođurma kabına yumurta, yoğurt, eritilmiŐ tereyağı, sıvıyağ, pudra Őekeri ve tuz eklenir. Çatalla iyice çırpılır.
- # Sonra unla karıŐtırılmıŐ kabartma tozu ve ele yapıŐmayan bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır 10 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur 4 eŐit parçaya ayrılır.
- # Her hamur merdane yardımıyla servis tabağı kadar açılır.
- # Zigzag ruletle, sigara böreğinin yufkasını keser gibi 8 üçgen parçaya kesilir.
- # Kesilen hamurun geniŐ kenarından ince kısmına doğru boŐ bir rulo yapılır.
- # Diđer hamurlarda aynı Őekilde hazırlanır. (Toplam 32 bukle elde edilir:)
- # Bukleler yağsız tepsiye dizilir. 185 derece ılık fırına verilir. 30 dakika piŐirilir.
- # Fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğuk Őerbet gezdirilir. 2 saat dinlendirilir.
- # Servis sırasında üzerine hindistancevizi serpilir.

Not: Bu tatlıda i kullanılmadığı için özellikle tereyağı kullanılması önerilir.