



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

MEDENKİ



2 adet yumurta
1 su bardađı toz Őeker
1 su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı yoğurt
2 orba kaŐıđı bal
3 ay kaŐıđı tarçın
1 ay kaŐıđı karbonat
Alabildiđi kadar un

- # nce ukur bir kaba yumurtalar kırılır. zerine Őeker, bal ve yoğurt eklenir.
- # Bir ırpıcı ya da mikser yardımıyla Őeker eriyene kadar çırpılır.
- # zerine biraz un, karbonat ve tarçın eklenir. Elle karıŐtırılır.
- # Sonra toplanana kadar un eklenerek yođrulur.
- # Elde edilen hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır.
- # Medenkiler yağlanmış ya da piŐirme kağıdı serilmiş tepsiye dizilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 15 dakika piŐirilir.
- # Ilık ya da sođuk olarak servise sunulur.

Not: Medenki, Bulgaristan'a özgü bir kurabiyedir.