



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 ayrılır. 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.