

# Ottawa BeaverTail

Toplam 108 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 18 dk

8 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 2/10

BeaverTail, mayalı hamurun elde açılıp kızartıldıktan sonra tarçın şekerle kaplandığı Kanada panayıtıdır.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 2 tatlı kaşığı Maya
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 tatlı kaşığı Tarçın
- 3 su bardağı Sıyık yağ
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. 1 litre süt, maya ve toz şekerin 1 yemek kaşığı ile 8 dakika köpürtün.
2. Un, tereyağı tuz ve mayalı sütü yoğurup yumuşak hamur yapın.
3. Hamuru 60 dakika mayalandırın.
4. Kalan toz şeker ve tarçın karıştırın.
5. Hamuru 8 parçaya ayırıp elde uzun oval açın.
6. Hamurları sıcak yağda her yüzü 2 dakika kızartın.
7. Sıcak beavertail üstüne tarçın şeker serpin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru çok ince açmak kızartırken kenar ve yumuşak merkez dengesini verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tarçın şeker sıcakken yapıştıran için donata veya kahveyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt