

# Sfenj

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 5/10

Sfenj, sulu mayalı hamurun halka biçiminde kızartılmasıyla hazırlanan Kuzey Afrika sokak hamurudur.

## Malzemeler

- 400 gr Un
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 1 tatlı kaşığı Şeker
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 320 ml Su
- 2 su bardağı Ayçiçek yağı

## Yapılış

1. Un, kuru maya, şeker ve tuzu kapta karıştırın.
2. Suyu azar azar ekleyip akışkan, yapışkan bir hamur elde edin.
3. Kabınüzlerini örtüp hamuru 45 dakika mayalandırın.
4. Ayçiçek yağını tencerede orta yüksek ısıya getirin, hamura halka şekli verin.
5. Halkaları parti parti kızartmağda altın renk alıncaya kadar 5-6 dakika kızartın.

### PÜF NOKTASI

Hamurun ele yapışan yumuşak kıvamı sfenj için boşluklu çikmasağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Diğer tariflerle servis edin.

## Alerjenler

Gluten