

# Sfenj

Toplam 80 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

## Yapılışı

1. Un, maya, şeker, tuz ve suyu kaşıkla 5 dakika yoğurulan hamur olana kadar karıştırın.
2. Hamuru 45 dakika mayalandırın hacmi artsın ve içi gözenekli olsun.
3. Ellerinizi yağlayın hamurdan parçalar koparın ve ortasını çıkararak halka yapın.
4. 170°C yağda halkaları toplam 6 dakika iki yüzü kızaran kadar kızartın.
5. Halkaları tel üzerinde 3 dakika süzdürüp sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamurun ele yapışan yumuşak kıvamı sfenj için boşluklu çikmasağıdır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Diğer tatlara sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten