



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BALLI POFUDUKLAR

1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
2 çorba kaşığı limon suyu
Tuz
Aldığı kadar un
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Üzerine:
4-5 çorba kaşığı bal

Yoğurdu geniş bir kaba alın. Limon suyu, tuz ve karbonatı ilave edip karıştırın. Üzerine unu azar azar ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Hamuru merdane ile yarım cm kalınlığında açın. Üç parmak eninde baklava dilimleri kesin. Kızgın yağda arkalı önlü kızartıp servis tabağına alın. Üzerine bal dökerek servis yapın.