



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FETİR (IĞDIR)

Iğdır İl Kültür Turizm Müdürlüğü

400 gr tereyağı  
250 gr şeker  
7 su bardağı un  
Süt (3 veya 4 su bardağı)  
40 gr kuru maya  
1 tutam tuz  
250 gr yoğurt  
2 yumurta

Öncelikle ½ bardak sütte maya ezilir. 6 bardak una tuz maya eklenerek geri kalan sütle kulak memesinden yumuşak hamur hazırlanır ve mayalanmaya bırakılır. Diğer tarafta içi için yağ eritilir. Eritilen yağa un ilave edilip kavrulur. Pembeleşince şeker eklenir çok az su dökülerek yumuşak bir hamur haline getirilir. İçi bir tarafta soğutulurken, mayalanan hamur yumruk büyüklüğünde bezelere ayrılır. Ayrılan bezeler elle biraz açıldıktan sonra hazırlanan iç konulup tekrar beze haline getirilir. Tekrar elle 1 cm kalınlığında 15 cm çapında açılarak üstüne önceden hazırlanmış yoğurt yumurta sarısı karışımı sürülür. Tandırda yapıştırılır. Kızarıncaya alınır.



Fotoğraf "sarı yıldız" tarafından gönderildi. 22.02.2015