



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAVK-İL MAY (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

1 kg un
2 lt su
1 paket maya
2 küp şeker
2 yemek kaşığı tereyağı
Bal
Pekmez
Ceviz

Maya iki adet küp şekerle ılık suda eritilir.

1 kg un genişçe bir kaba alınır ve üzerine su eklenerek yoğrulmaya başlanır.

Eriyen maya da una eklenir ve yoğurma işlemine devam edilir.

Topaklanma gidene kadar yoğurma işlemi sürer.

Bir mikser yardımıyla da hamur karıştırılabilir. Elde edilecek hamur krep kıvamında olmalıdır.

Hamur hazırlandıktan sonra bir saat mayalanmaya bırakılır.

Mayalanan hamur bir kepçe yardımıyla elektrikli sac veya büyük bir tavaya dökülür.

Bir tarafı pişen hamur ters çevrilerek diğer tarafının da pişmesi sağlanır.

İki tarafı da pişen hamur tavadan alınır, üzerine eritilmiş tereyağı sürülür.

Arzuya göre içine bal ya da pekmez ve ceviz eklenerek dürüm gibi sarılır ve birkaç parçaya bölünüp üzerine de ceviz serpiştirilerek servis yapılır.

