



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜZME YOĞURTLU, SIVI YAĞLI HAMUR

Pastalarda Kullanılabilir

MALZEME

120 g ekşi olmayan süzme yoğurt,
1 küçük boy yumurta,
60 g şeker,
1 tutam tuz,
1 paket vanilya,
4 yemek kaşığı sıvı yağ,
4 yemek kaşığı süt,
220 g un,
3 çeyrek paket kabartma tozu

1. Süzme yoğurdu bir süzgeçte süzölmeye bırakın. Yoğurdu yumurta, şeker, tuz, yağ ve süt ile karıştırın.
2. Unun yarısına kabartma tozu katın ve yoğurda karıştırın. Kalan un ile hamur yoğurun.