



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV GÖZLEMESİ

500 gr. un
1 ay bardağı süt
2 yumurta
100 gr. tereyağı
pudra şekerı

Unun ortası açılıp yumurta, süt, 1 çay kaşığı tuz konup karıştırılır. Su ilave edip yoğrulur. Hamur iyice yoğrulunca oklava ile açılır. Eritilmiş tereyağı hamurun üzerine sürülüp hamur katlanıp bzştrlp hamur gibi tekrar yoğrulup yağı içine yedirilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp çay tabağı büyüklüğünde açılır. Tavaday yağ kızartılıp açılan hamurlar iki taraflı kızartılır. Yağdan çıkarılıp servis tabağına alınır. Üzerlerine bol pudra şekerı serpilir.

[ML® Gözleme için tıklayın](#)

[ML® Gözleme Breğı için tıklayın](#)

[ML® Milföy Gözlemesi Videosu](#)