



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ ŐILLIK TATLISI (ŐANLIURFA)

250 gr. un
1 su bardađı süt
kabartma tozu, tuz
2 adet yumurta
sivi yađ
pekmez
1 paket yas maya

- 1- Un, süt, tuz, maya, kabartma tozu ve yumurtaları karıştırıp boza kıvamına getirin. Mayalanması için 30 dakika bekletin.
- 2- Sacı hafifce yağlayın, hazırladığınız, hamurdan bir kepçe alıp ince bir şekilde yağladığınız tavaya yayın. her iki tarafını pişirin. Hamur bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.
- 3- Pekmeze servis yapın.