



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANNEMİN BÖĞÜRTLEN SOSLU PIŞİSİ

Yoğurt 2 kahve fincanı
Yumurta 2 adet
Tuz 1 çay kaşığı
Toz Şeker 1 çay kaşığı
Karbonat 2 çay kaşığı
Limon Suyu 1 tatlı kaşığı
Un 3,5 - 4 su bardağı
Sıvı Yağ kızartmak için
SuperFresh Böğürtlen 1 kutu
Toz Şeker 1 su bardağı
Tarçın Çubuğu 1 adet

Öncelikle böğürtlen sosunuzu hazırlayın. Bunun için SuperFresh Böğürtlen ile şekeri tencereye alın. Tarçın çubuğunu da ilave edin. Yüksek ateşte 5 dakika pişirin, daha sonra ateşi kısın. 10 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Sosunuz hazırdır.

Yoğurdu, yumurtaları, tuzu ve şekeri yoğurma kabına alın. İyice karıştırın. Limon suyunda köpürttüğünüz karbonatı ekleyin. Hafifçe karıştırın. Azar azar un ilave ederek orta sertlikte bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini örtün. Buzdolabında yarım saat bekletin. Daha sonra un serpilmiş tezgahın üzerinde 1-2 cm kalınlığında açın. Su bardağının ağzı ile yuvarlak hamurlar kesin. Her hamuru kızgın yağda kızartın. Süzün fazla yağın kağıt havlu üzerine aktararak alın. Dilerseniz tatlı lor peyniri, taze kaşar peyniri ve böğürtlen sosla birlikte servis yapın.

