



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTİKLİ KIZARTMA HAMUR

<https://www.elele.com.tr>

450 gr un
150 gr yoğurt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
2 yumurta
Tuz
File antepfıstığı
Kızartmak için:
Zeytinyağı

Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz şeklinde açıp yoğurt, ayçiçek yağı, kabartma tozu, yumurtalar ve tuzu ekleyip karıştırın. Yumuşak kıvamlı bir hamur hazırlayın. File Antep fıstığını ekleyip tekrar yoğurun. Hamuru hafif un serpilmiş bir zeminde yarım cm kalınlığında açın. Kare parçalar şeklinde kesin. Zeytinyağını tavaya alıp ısıtın. Hamurları ekleyip kızartın. Yağının süzülmesi için kağıt havlunun üzerine alın. Sıcak servis yapın.

