



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARAPGİR PİŞİSİ (MALATYA)

1 yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 yemek kaşığı sirke
Nişasta (açmak için)
Sıvı yağ (kızartmak için)
Pudra şekeri (üzeri için)
Aldığı kadar un

Yumurta, yoğurt ile karıştırılır. Un konular karbonat ilave edilir üzerine sirke dökülür. Yoğururur.
Gerekirse biraz su konular. Yumuşak bir hamur elde edilir. Ceviz iriliğinde hamur alınır ve çay tabağı
büyüklüğünde açılır. Kızgın yağda kızartılır. Üzerine pudra şekeri veya şerbet dökülür. Servis tabağına alınır.

Not: Yeni anne olmuş (lohusalar) kadınlarımıza özel bir ikram olarak sunulan güzel bir geleneğimizdir.
