



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYÇEKİRDEKLİ KİTİR

- 4 orba kaşığı oda ısısında margarin
- 1/2 su bardađı tam buđday unu
- 1 su bardađı un
- 1/2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz Őeker
- 4 orba kaşığı süt
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 adet yumurtanın akı
- 1 yemek kaşığı Ayçekirdeđi içi
- 1 yemek kaşığı çörekotu
- 1 yemek kaşığı Őusam

Un, tam buğday unu, kabartma tozu, tuz ve Őekeri bir kabin içerisine eleyin. Sütü, limonu ve oda ısısındaki sana margarini bu karıŐıma ekleyin ve parmak uçlarınızla yoğurun. Hamur kuru olursa, çok az süt ekleyebilirsiniz. Hazırladığınız hamuru, merdane ile incecik aın. Kare ya da dikdörtgen Őeklinde açabilirsiniz. zerine yumurta akını hafifçe çırparak sürün. Őusam, örekotu ve ayçekirdeği serpin. Hamuru, keskin bir bıçakla küçük kareler halinde kesin. Kareleri spatula yardımıyla dikkatle alarak, yağlı kağıt serili fırın tepsisine sıralayın. Önceden 180 derece ısıtılmıŐ fırında, yaklaŐık 15 dakika üzerleri kızarana kadar piŐirin.