



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVANET

- 5 su bardağı un
- 1 paket kuru maya
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 100 gr erimiş margarin
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 yumurta
- 1 su bardağı su
- Tuz
- Kızartmak için sıvı yağ
- Sosu için:
- 1'er çay kaşığı kırmızı biber, toz şeker
- 1 kase yoğurt
- 3 diş ezilmiş sarımsak
- 1 yemek kaşığı margarin
- 3 domates
- 1 bardak krema

Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz gibi açıp kuru maya ve şekerini ilave ederek harmanlayın. Margarin, ılık süt, yumurta, su ve tuzu ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Üzerini nemli bir bezle örtüp ılık bir ortam da iki misli kabarcığa kadar bekletin.

Sos için domateslerin kabuklarını soyun. Çekirdeklerini temizleyip rendeleyin. 1 çorba kaşığı sana yağın tavadaki ısıtılmış rendelenmiş domatesleri kavurun. Tuz ve şeker ekleyip tatlandırın. Sosu ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Ayrı bir kasede yoğurt, krema ve ezilmiş sarımsakları iyice çırpın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. Ayçiçeği yağın derin bir tavada kızdırıp hamurları kızartın. Kağıt bir havlu üzerine alıp fazla yağın süzdürün.

Kızartmış olduğunuz hamurları geniş bir servis tabağına alın. Üzerine isteğe göre sırasıyla kremalı yoğurt ve domatesli sosu gezdirerek dökün. Soğutmadan sıcak ya da ılık servis yapın.

