



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI VE MISIR UNLU HAMUR KIZARTMASI

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

1 yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
20 gr yaş maya
Birer çay kaşığı nane
Kırmızı pul biber
Kırmızı toz biber
Karabiber
Kimyon
Tuz
1 su bardağı un
1 su bardağı mısır unu
Kızartmak için ayçiçek yağı

Yumurta, yoğurt, yaş maya, baharatlar, tuz, un ve mısır ununu hamur yoğurma kabına alın. Sert bir hamur olacak şekilde yoğurun. 10 dakika kadar dinlendirin. Hamuru merdane ile açıp şekilli bir kalıpla kesin. Ayçiçek yağın tavadaki ısıtın. Hamurları ekleyip kızartın. Sıcak servis yapın.

