



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASİT YAPRAK HAMURU

MALZEMESİ

- 4 Su bardağı un
- 1 Su bardağı yoğurt
- 1 Büyük paket margarin
- 1 Adet yumurta
- 1 Kahve kaşığı tuz
- 1,5 Çay kaşığı kabartma tozu

YAPILIŞI

- Yağın 3/4'nü, un ile ve düz bir yerde kıyınız.
- İçine bir yumurta sarısı, yoğurt, tuz ve kabartma tozu ilave ediniz.
- İyice yoğurarak hamur yapınız.
- Hamuru uzunlamasına merdane ile ve yarım cm. kalınlığında açınız, içine margarinin geriye kalan 1/4'ünü sürerek rulo yapınız.
- Ruloyu bir küçük kaba alarak üzerine bir bez kapayınız ve buzdolabında bir gün bekletiniz.
- Ertesi gün hamuru merdaneyle yarım cm. kalınlığında açarak dilediğiniz büyüklükte karelere kesiniz, iç koyarak ve ikiye, üçe katlayarak veya üçgen biçimi vererek kapatınız, üstüne yumurta sürüp yağlı tepsiye diziniz ve orta ısıda pişiriniz.