



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAVURSAK (KAZAKİSTAN)

İçindekiler:

Un

Hamur mayası

Su

Toz şeker

Sıvı yağ

Yoğurt ya da çiğ süt

Tereyağı

Kaymak

Tuz

Yapılışı:

1. Un, yoğurt, erimiş tereyağı, hamur mayası, kaymak, şeker ve tuz ile hamur hazırlanır. Sıcak bi yerde iyice kapatılmış olarak 2-3 saat bekletilir.
2. Hamur mayalanınca ölçüleri aynı olmak şartıyla bölünür. Oklavayla açılır istenilen şekilde kesilir.
3. Sıvıyağ tencerede iyice kızdırılır, kesilmiş hamurlar yağda kızartılır. Tenceredeki yağın çok kızdırılmaması ya da soğumaması gerekir.

Not: Düşün ve özel günlerde mutlaka yapılır.