



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇARŞI GÖZLEMESİ

Elenmiş 1 kilo una 48 gram erimiş tereyağı, 3 yumurta, 20 gram tuz, 1 fincan su koyup yoğurunuz. Yoğururken elinizi devamlı yağlayarak hamura 48 gram erimiş yağ daha yedirinizve gayet özlü bir hamur hazırlayınız. Hamurdan istediğiniz boyda parçalar koparıp yumurta gibi yuvarlayınız, üstünü örtüp bırakınız. On dakika sonra tekrar yoğurunuz, merdane ile dört köşe açınız, yağlayıp dört tarafını toparlayarak biraz daha bırakınız. Tekrar merdaneleyip hamur tahtasına çarparak istediğiniz boyda açınız, yarısına istediğiniz harcı döşeyiniz, yarısını da üstüne çevirip bastırınız. Hemen dibi yağlı tepside orta ateşte gezdire gezdire bir tarafını kızartınız, ön tarafını da kızartıp sahana koyunuz.

[ML® Milföy Gözlemesi Videosu](#)