



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAY LOKMASI

1 ay bardagi yoğurt
1 adet yumurta
Yarım ay bardagi zeytinyağı
Yarım su bardagi ezilmiş beyaz peynir
Aldigi kadar un
1 ay kasigi karbonat, tuz
Kızartmak için:
Siviyag

Bir kabin içinde yoğurt ve yumurtayı tahta kasıkla iyice irpin. Üzerine zeytinyağını ve ezilmiş beyaz peyniri ilave edip, karıştırın. Orta yumusaklıkta bir hamur oluncaya dek un katin. Karbonat ve tuzunu da ilave edip iyice yogurun.

Hamuru merdane yardimiyla 1 cm kalınlığında açıp, iki parmak eninde istediginiz boyda seritler kesin. Kızdırılmış siviyagli tavada, seritler halindeki hamurlari, kabarip pembelesinceye kadar kızartın. Servis tabagina aldiginiz çay lokmalarını sıcak servis yapın.