



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIRAKTA

1 yemek kaşığı kuru maya
3 su bardağı ılık süt
1 adet yumurta
2 çay kaşığı tuz
3 su bardağı un
Üzeri için:
Tereyağı, toz şeker ya da reçel

Alüminyum olmayan çukur bir kabın içine kuru maya koyup, üzerine ılık süt ekleyin. Maya eriyene kadar karıştırıp, yumurta, tuz ve un katın. Mikser ya da çırpma teliyle karışım pütürsüz hale gelene dek iyice çırpın. Çırılan hamuru kabarması için 30 dakika bekletin.

Kabaran hamurdan kepçeyle alarak önceden kızdırılmış tavaya dökün. Tavaya dökülen hamur göz göz olunca öteki tarafını çevirerek pişirin. Pişen cırağların üzerine tercihinize göre yağ, reçel sürebileceğiniz gibi toz şeker de serpebilirsiniz.

