



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIZLAMA

1 su bardağı un
2 kibrit kutusu kadar yaş maya
1 çay kaşığı tuz
100 gr. beyaz peynir
Maydanoz
1 çay kaşığı şeker
1 kaşık tereyağı

Mayaya, tuzu, şekerini katıp bir su bardağı ılık su koyarak iyice eziniz. 5-10 dakika mayalanması için bekleyiniz. Bir tencereye unu, ortasına bu mayayı koyup tekrar 1 su bardağı ılık suyu yavaş yavaş dökerek elle çarpa çarpa çok yumuşak bir hamur yapınız. Kapak örtüp mayalanmaya bırakınız. Hacminin iki misli kabarıncaya hamuru tekrar bir iki çırpınız. Teflon tavanıza çok az yağ sürüp bu hamurdan bir kepçe döküp tavayı sallayarak her tarafa hamuru yayınız. Altı hafif pembeleşip hamur da sertleşince öbür yüzünü çevirin, öbür yüz de pembeleşince hamuru düz bir yere ters çeviriniz. Hemen sıcakken peynirli veya kıymalı iç koyup rulo şeklinde sarıp servis tabağına diziniz. Hamur bitinceye kadar işleme devam ediniz. Sıcak ikram ediniz.