



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİZLEME

1 Adet Maya
1 Çorba Kaşığı Şeker
1 Çorba Kaşığı Tuz
3 Şu Bardağı Su
Sos İçin:
İsteğe Bağlı Tereyağı
İsteğe Bağlı Ceviz
İsteğe Bağlı Tahin
İsteğe Bağlı Pekmez

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Yufkaları erimiş tereyağı ve zeytinyağı ile yağlayıp üst üste koyun. 5-6 santim aralıklarla kesin ve gevşekçe rulo yapın. Rulo yaptığınız yufkaları yağladığınız fırın tepsisine diklemesine dizin, yağlayıp üzerine süt serpiştirin. Kızarsın.

Tavuklu, etli veya sadece tavuk sulu... Hangisini yapacağınıza önceden karar vererseniz daha kolay olur.

Mesela ilk iş olarak az suda haşladığınız ve etlerini küçük parçalara ayırdığınız tavuk butlarını az yağda soğan, yeşil biber, domatesle kavurup yufkaların üzerine serpiştirin. Arzuya göre ilk önce biraz et veya tavuk suyu da gezdirebilirsiniz.

En üste çok az sarımsaklı yoğurt ile kırmızı biberli, derseniz biber salçalı tereyağı gezdirerek mantı gibi ikram edin.

Mayanın üzerine 1 yemek kaşığı şeker ve su ekleyip mayayı çözelim. Başka bir kaba konulan unun üzerine sulandırılmış mayayı karıştırarak ekleyelim. Karıştırma işlemi bittikten sonra boza kıvamındaki karışımı dinlenmeye bırakalım. Dinlenen hamuru kızgın tavaya kepçe ile döküp tek tarafını pişirelim. Pişen cizlemeyi tepsiye alıp üzerini yağlayalım ardından tahin ve pekmez karışımını sürüp üzerine ceviz serpelim. Yeni pişirilen hamuru cevizli katın üzerine yerleştirip aynı malzemeleri onun üzerine de ekleyelim. Bu şekilde hamurları bitirelim. Cizlememiz servise hazırdır.