



CİZLEME (SAKARYA)

1,5 su bardağı süt
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 adet yumurta
1,5 su bardağı un

Mayayı ılık suya karıştırıp aktiveşmesi için 5 dakika kadar bekletin.
Derin bir kaseye yumurtayı ve sütü alın.
Mayalı suyu da ekleyip güzelce çirpin.
Unu azar azar ilave ederek karıştırmaya devam edin.
Homojen bir hale gelen hamurunuzu yarım saat kadar ılık bir ortamda mayalandırın.
Pişirmeden önce yeniden karıştırdığınız hamuru kepçe yardımıyla tavaya ince ince döküp yayın.
Her iki tarafını da ikişer dakika pişirdiğiniz cizlemeleri geniş bir tabağa alın.
Dilediğiniz malzemeler eşliğinde soğutmadan servis edin.

