



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CRUMPET

250 ml ılık süt  
250 ml ılık su  
2 ay kaşığı toz şeker  
1 paket (7 gr) kuru maya  
300 gr un  
1 ay kaşığı tuz  
1 ay kaşığı karbonat  
1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı (pişirme için)

Bir kaba ılık sütü ve ılık suyu alın.

şekeri ekleyip karıştırın, ardından mayayı ilave edin.

Mayanın aktive olması için yaklaşık 10 dakika bekleyin.

Geniř bir kaba unu ve tuzu alın.

Kabaran maya karışımını ekleyerek pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.

Üzerini kapatıp 1 saat kadar mayalanmaya bırakın.

Hamur mayalandıktan sonra karbonatı ekleyip tekrar karıştırın.

Tavayı hafifçe yağlayın ve crumpet halkalarını (veya yuvarlak metal kalıpları) tavaya yerleştirin.

İlerine hamurdan dökün ve orta ateřte, üzerlerinde gözenekler oluřana kadar piřirin.

Daha sonra çevirip diđer yüzünü de hafifçe piřirin.

Tereyağı, bal, reel veya kaymak ile sıcak sıcak servis yapın.

