



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DAMLA GÖZLEME

Yarım kg un
1 çorba kaşığı kuru maya
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 su bardağı süt
1,5 su bardağı su
Üzerine:
3 adet domates
3 diş sarımsak
yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı fesleğen
2 çorba kaşığı margarin

Un, maya, tuz, şeker, süt ve suyu karıştırılır. Hazırlanan bu hamuru nemli bir bezle örtelim. Bir süre hamurun mayalanmasını bekleyelim. Mayalanan hamurdan küçük parçalar kopararak merdane ile açalım. Açılan yufkaları yağsız tavada arkalı önlü pişirelim ayrı bir tavanın içine koyduğumuz margarin ile küçük küçük kestiğimiz domatesleri, maydanozları, sarımsakları ve fesleğeni kavuralım. Hazırladığımız bu malzemeyi gözlemelerin üzerine eşit miktarda yayarak servis yapalım.