



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DELİKLİ HAMUR KIZARTMASI

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un
Kızartma yağı
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Hamur malzemesiyle yumuşağa yakın, ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Hamurun üzeri kapatılır, 15 dakika dinlendirilir. Sonra hamurun tümü bir merdane yardımıyla, unlu zeminde 1 santim kalınlığında açılır. Bir su bardağı ağızıyla kesilir. Yuvarlak hamurun ortası, tuzluk kapağı gibi küçük çaplı bir aparatla ortasına bastırarak delinir. Tavaya bol yağ konur, ısınca hamurlar atılır, altın rengi kızartılır. Tarçın ve pudra şekeri karıştırılır ve sıcak hamurların üzerine elenir.