



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DIZMANA (ESKİŞEHİR)

Aynur Akdemir

- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı ılık su
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı instant kuru hamur mayası
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Aldığı kadar un
- Sos malzemesi:
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet yumurta
- 4 yemek kaşığı yoğurt

Hamur malzemeleriyle yumuşacık bir hamur hazırlayın. 1 saat ılık bir ortamda üstünü örtüp mayalandırın. Daha sonra hamurdan iri parçalar alıp rulo yapın. Ruloyu 2-3 parmak uzunluğunda kesip yağlanmış tepsiye dikine dizin. Bütün hamura aynı işlemi uygulayın. Daha sonra hamurun üzerine üç parmağınızla sıkıştırarak bastırın. Yarım saat kadar dinlendirin. Tereyağını eritin. Sıvı yağı, yumurta ve yoğurdu da ekleyip çirpin. Hamurun üzerine bu karışımı dökün ve yayın. 200 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.

