



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DIZMANA (ESKİŞEHİR)

1 adet ekmeklik hamur

2 adet yumurta

1 su bardağı yoğurt

Hazırladığınız ekmek hamurundan ceviz büyüklüğünde parça koparın. Avuç içinizde yuvarlayıp, ortasına parmağınızla bastırın. Yağladığınız tepsiye sık sık olacak şekilde dizin. Hamurlarınızın işi tamamlanınca tekrar kabarması için mayalanmaya bırakıp, üstüne bir bez örtüp bekleyin. Kabaran hamurunuzu kızgın fırına verin. Bu arada yoğurt ve yumurtayı iyice çırpın. Üzeri kızardığı zaman fırından alıp, üstlerine yoğurt ve yumurta karışımını, her parçanın üstüne bolca sürün. Sonra tekrar fırına verip, üstünü iyice kızartın. Tercihinize göre sıcak ya da soğuk ikram edebilirsiniz.

