



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DIZMANA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

2 su bardağı ılık su
3 yemek kaşığı sıvıyağ
Bir çimdik tuz
Yarım paket kuru maya
1 yemek kaşığı şeker
Aldığı kadar un

Hamur iki katı olacak kadar mayalanmaya bırakılır. Hamuru iki veya üçe ayırın.Rulo yapın ve bıçakla eşit büyüklükler de kesin.Elinizin üç parmağıyla üzerine bastırın. Basılan yerlere peynir koyun. Küçük bezeler yaptım. Her bezenin içine beyaz peynir karışımından koyun. Tepsiyeye aralıklı olarak dizin. Sosu için; 2 su bardağı kova yoğurdu 1 su bardağı sıvıyağ 200-250 gr. kaymak 3 yumurta ve biraz tuz karışımını bezeler tepside biraz daha mayalandıktan sonra dökün. Üzeri nar gibi kızarıncaya fırından çıkarın ve ılık olarak yiyin.

