



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DIZMANA

Hamuru için:

2 su bardağı süt

1 çay bardağı ılık su

1 çay bardağı Bizim Yağ Ayçiçek

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı kuru maya

1 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Un

Üzeri için:

6 yemek kaşığı (200 g) Bizim Yağ

2 adet yumurta

7 yemek kaşığı yoğurt

Hamur için gereken unun dışındaki tüm malzemeyi hamur yoğurma kabında karıştırın. Ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edene kadar yavaşça un ilave edin. Hamurun üzerini nemli bir bezle kapatıp yarım saat süreyle mayalanmaya bırakın. Dızmanın üzerine sürmek için eritilmiş Bizim Yağ, yumurta ve yoğurdu bir kase içinde iyice çırpın. Mayalanan hamuru iki eşit parçaya bölün. İlk hamuru 4-5 mm kalınlığında olacak şekilde açın. Üzerine yoğurtlu harçtan bir fırça yardımıyla sürün. Hamuru rulo şeklinde sarın. 5 santimlik parçalar şeklinde kesin. Dik duracak şekilde içine bolca Bizim Yağ sürülmüş fırın tepsisinin içine dizin. Diğer hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Tepsie dizdikten sonra üzerlerine de kalan yumurtalı sosu bolca sürün. Bu şekilde yarım saat daha dinlendirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 5-40 dakika pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.

