



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DIZMANA

<https://www.hurriyet.com.tr>

2 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı ılık su
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı kuru maya
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
4-5 su bardağı beyaz un
Sosu için:
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet yumurta
4 yemek kaşığı dolusu yoğurt
Üstü için:
2 yemek kaşığı çörekotu ve susam

Su, süt ve zeytinyağı derin bir kaseye koyuyoruz. Isısı parmağımızın rahatlıkla durabileceği ısıda olmalı. Şeker ve mayayı ekleyip çırpma teliyle karıştırıyoruz. İçine yumurta ekleyip çırpma devam ediyoruz. Unu kontrollü olarak ilave edip yoğurmaya başlıyoruz. Tuz ilave ediyoruz. Yumuşak ele çok fazla yapışmayan bir hamur elde ediyoruz. Kapağı kapalı vaziyette yaklaşık 45 dakika mayalamaya bırakıyoruz. Mayalanan hamurdan cevizden büyük parçalar kesip elimizle şekil veriyoruz. Yağlanmış tepsiye dizip 30 dakika daha mayalandırıyoruz. Diğer tarafta sos hazırlıyoruz. Yoğurt, yağ, yumurta ve tuzu karıştırıyoruz. Mayalanan tepsinin üzerine sosu döküyoruz. Çörek otu ve susam serpip soğuk fırına sürüyoruz. 180 dereceye ayarlıyoruz. Nar gibi kızarınca fırından çıkarıyoruz.