



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DIZMANA

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

Hamuru için:

1/2 su bardağı ılık süt

1/2 su bardağı ılık su

1 adet yumurta akı

1 paket kuru maya

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

2,5 - 3 su bardağı un

Sosu için:

1 adet yumurta sarısı

1/2 su bardağı yoğurt

1/2 çay bardağı sıvı yağ

2 yemek kaşığı kaymak

2 yemek kaşığı süt

Unun içerisine kuru mayayı ekleyip karıştırın ve ortasını havuz gibi açın.

Açtığınız havuza su, süt, yumurta akı, şeker ve tuzu ilave edip yoğurmaya başlayın.

Yumuşak bir hamur elde edene kadar kalan unu azar azar ilave edin.

Yoğurma işlemi bitince üzerini örterek 1 saat mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamurun gazını alarak eşit büyüklükte parçalara bölüp aralıklı biçimde fırın tepsimize dizin.

Bu şekilde 30 dakika mayalandırın.

Sosu için tüm malzemeyi bir kabın içerisine alın.

Homojen olana dek çırpın.

Sosun tümünü mayalanan hamurumuzun üzerine dökün ve önceden ısıttığınız 180 derece fırında üzeri kızarıp renk alana kadar pişirin.

