



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOKULMAY (MARDİN)

Yarım paket yaş maya

1 su bardağı su

1 çay kaşığı şeker

1 çay kaşığı tuz

1,5 su bardağı un

Kızartmak için:

Sıvıyağ

4 adet yumurta

Üzeri için:

1 su bardağı pekmez

1 su bardağı ceviz

Ilık su, maya ve şeker karıştırılır. Üzerine tuz ve un eklenir, krep kıvamında bir hamur olması gerekir. Hamur 20 dakika kadar bekletilir. Teflon tavaya az yağ konur. Krepten kalın olacak şekilde hamur dökülür, iki yüzü kızartılır. Hamur bitene kadar aynı işlem tekrarlanır. Sonra elde edilen pişmiş hamurlar artı şeklinde kesilir. Bunlar çırpılmış yumurtaya batırılır ve derin yağda kızartılır. Servis yapılacağı zaman aralarına pekmez gezdirilir, ceviz serpilir.

---