



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATESLİ HAMUR KIZARTMASI

2 adet yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
1 çay kaşığı karbonat  
1 çay kaşığı tuz  
2 su bardağı un  
Kızarma yağı  
Sos için:  
2 adet orta boy domates  
1 çay kaşığı şeker  
1 çay kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Önce hamur malzemesi bir araya getirilir. Mikserle güzelce karıştırılır. 20 dakika kadar dinlendirilir. Bu arada domatesler rendelenir, küçük bir tencereye aktarılır. Üzerine zeytinyağı, şeker ve tuz ilave edilir. Domatesin rengi tamamen değişene kadar pişirilir. Dinlenen hamurdan tatlı kaşığıyla parçalar alınır, sıcak ve derin yağa atılır, altın rengi alana kadar kızartılır. Çukur servis tabağına çıkarılır. Üzerine domatesli sos bırakılır.