



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PEYNİRLİ HAMUR KIZARTMASI

3 Su Bardağı Un
1 Su Bardağı Ilık Su
1 Paket Instant Maya
1 Tutam Tuz

İçi için:

Klasik Ezine Beyaz Peynir
Domates

Bir kaba unu, tuzu ve mayayı koyup karıştırın. Üzerine azar azar ılık suyu ilave edip yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun. Hamuru streç film ile kapatıp 30-40 dakika mayalandırın. Mayalanan hamuru iki eşit parçaya bölümlim ve eşit boyutlarda açın.

Açtığınız hamurlardan birinin üzerine peynir ve dilimlenmiş domatesleri ekleyin. Diğer hamuru üzerine kapatıp bir bardak yardımı ile hamuru kesin. Kızgın yağda hamurların her yerini çevirerek kızartın.

