



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EN PRATİK HAMUR KIZARTMASI

1 adet hazır ekmek hamuru
Kızartmak için sıvı yağ
100 gr Pakmaya Pudra Şekeri

Fırından aldığınız hazır ekmek hamurunu fazla ellemeden tezgahın üzerine aktarın.

Bıçak yardımı ile ceviz büyüklüğünde kare hamurlar kesin.

Yağı kızdırın. Ekmek hamurlarını yağın içine atın. Her iki tarafı kızarıncaya delikli bir süzgeç yardımı ile yağın içinden çıkartın.

Kızarttığınız hamurları, içi Pakmaya Pudra Şekeri dolu bir tepsinin içine atın. Tepsiyi sallayıp hamurlara pudra şeker bulanmasını sağlayın. Bekletmeden hemen servis yapın.

