



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRDÖNDÜ

Kullanılacak malzeme:

400 gram kadar un,  
60 gram kadar toz şekeri,  
80 gram tereyağı,  
2 yumurta,  
50 gram pudra şekeri,  
bol zeytinyağı,  
bir çimdik tuz.

Yapımı: Hamur yoğurma mermerine elekten geçirerek unu dökmeli. Buna toz şekeriyle bir çimdik tuzu katmalı. Unun ortasını çukurlaştırmalı, yumuşatılmış ve küçük parçalara bölünmüş tereyağıyla yumurtaları katmalı. Yoğururken azar azar su döküp hamura yedirmeli. Oldukça sert bir hamur elde edinceye kadar yoğurmalı. Sonra una bulanmış bir merdaneyle hamuru bir-iki milimetre kalınlığında olacak biçimde açmalı. Hamur kesme tırtılıyla bu yufkadan birçok yuvarlaklar çıkarmalı. Her dairenin ortasını birbirine paralel kesiklerle süslemeli. Bir tavaya bol zeytinyağı koyup yağı kızdırmalı. Sonra bunun içine bu hamur tabakalarını üçer beşer atıp kızartmalı. Kevgirle çıkarıp süzmeli ve servis tabağına almalı. Hamur parçalarının kızartılması sona erince bunları soğumaya bırakmalı. Servis vakti gelince üzerlerine pudra şekerini serpmeli ve bir çayla veya şerbetle servis yapmalı.