



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIŞ FIŞ BÖREĞİ

5 su bardağı un
3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı krem peynir
Bir miktar tuz

Bir kabin içinde yumurtayı, yoğurdu ve suyu çırpma teliyle çırpalım. İçine unu ve kabartma tozunu, tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamurun üzerine streç folyo örterek 20 dk dinlendirelim. Hamuru 2 parçaya ayırarak beze yapalım. Hamur bezelerinin birini unlanmış bir zeminde bıçak sırtı kalınlığında (0.1 mm) açalım. Sonra yufkadan çay bardağı yardımı ile yuvarlak parçalar kesip çıkaralım. Hamur yuvarlaklarını kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü hafifçe renk alana dek kızartarak emici bir kağıt üzerine alalım. Kızaran hamurların ortalarına arzuya göre biraz krem peynir sürüp, üçerli gruplar halinde üst üste koyup servis yapalım.