



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMUR KIZARTMASI

1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Yoğurt, yumurta, kabartma tozu, tuz ve sıvı yağ bir kabın içerisinde iyice karıştırılır. Ele yapışmayacak şekilde kulak memesi kıvamına gelene kadar un eklemesi yapılır. Hamur iyice yoğrulur. Devamında hamur 6 eşit parçaya bölünerek beze şekline getirilir. Sonra tezgaha un serpilir ve bir beze alınarak tabak büyüklüğünde çok ince olmayacak şekilde açılır. Akabinde tüm bezeler için aynı işlem uygulanır. Devamında küçük bir tavaya sıvı yağ koyulur ve hazırlanan hamurlar kızgın yağda ön ve arka olacak şekilde pişirilir.

