



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ KALP HAMURLAR

3 orba kaşığı yoğurt
3 orba kaşığı sıvı yağ
4 orba kaşığı şeker
3 orba kaşığı sirke
5 gram yař maya
1 su bardaęı süt
1 ay kaşığı tuz
3-4 su bardaęı un
1 ay bardaęı pudra řekeri

Öncelikle derin bir kabin içinde yaş mayayı, şekeri, sütle birlikte ezin. 5 dakika bekletin. zerine yağı, sirkeyi, yoğurdu ve tuzu ekleyip yoğurmaya başlayın. Un ekleyip iyice homojen bir hamur olana dek yoğurun. 15 dakika kadar dinlendirin. Hamuru oldukça ince bir şekilde açıp kalp kalıplarla kesin. Tepsiyeye alın. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirip çıkartın ya da yağda kızartıp üzerine bol pudra şekeri serpin.