



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HODDUK

<https://koreyemek.blogspot.com>

normal ekmek hamur 1 tane
siyah toz şeker 1 bardak
tarçın 2 yemek kaşık
fıstık tozu yarım bardak
sıvı yağı

1. Hamuru torbadan çıkarmadan sıcak bir yerde 30 dk. bırakın. Çünkü hamur iyice kabarması gerekiyor.
2. siyah toz şeker ve fıstık tozu karıştırır.(iç malzeme)
3. ellerine sıvı yağı bol sürer ve hamurdan yumurta büyüklüğü kadar koparr.
4. hamuru avuç içinde el yardımıyla yuvarak ve ince açar.
5. iç melzeme konur. tarçında bir çay kaşık ekler.
6. iyice kapatır.
7. yağlı teflon tavada kızartır.
8. yuvarak bir aletle bastırarak ince yapılır.

