



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİ BOŞ GÖZLEME

- 4,5 su bardağı un
- 1 Çay kaşığı karbonat
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı limon suyu
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 kahve fincanı sıvıyağ

Unun ortasını açıp, yoğurt, 1 çorba kaşığı sıvıyağ, karbonat, limon suyu, tuz ve 1+1/4 su bardağı su ilave ederek orta yumuşaklıkta bir hamur yapınız. Özleştirerek 6 eşit bezeye ayırınız.

Margarini eritip, sıvıyağ ile karıştırınız. Bezeleri 1-2 mm. kalınlığında daire haline getiriniz. Üzerine yağ sürüp, kavuşturmaca üçe katlayınız. Tekrar yağlayıp, aksi yönde üçe katlayarak kare şekline getiriniz. Yağının akmaması için kenarlarını bastırınız. Diğerlerimde aynı şekilde hazırlayınız.

İlk hazırlanan hamuru merdane ile 20-25 cm. lik kare şeklinde açınız. Ortadan ikiye katlayarak kenarlarını bastırınız. Kızdırılmış saç veya toprak tepsi üzerinde çevirerek 2 yüzünü de normal pişiriniz. Tepsiye alıp, üzerini hafif yağlayınız. Kapak örtüp, yumuşak kalmasını sağlayınız. Diğerlerini de aynı şekilde pişirip, servis yapınız.

