



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇİ DOLU

Yarım kilo un  
1 adet yumurta  
Alabildiği kadar süt  
5-6 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
Beyaz peynir

Önce bazlama hamurunu hazırlamak üzere derin bir kabın içine; un ve yumurta koyun, boza kıvamına gelinceye dek süt ekleyerek çırpın. Bazlama hamuru krep hamuru gibidir. Teflon bir tavayı kızdırın, bir kepçe sulu hamurdan dökün. Önlü arkalı pişirin. bütün hamuru aynı şekilde tamamlayın. Öte yanda sarımsakları dövüp, 1 su bardağı ve 1 su bardağı sıvıyağla karıştırın. Aynı bir kaptaki da peyniri (beyaz peynir kullanıyorsanız ufalayın) ve ince kıyılmış maydanozu birbirine karıştırın. Bir tepsiyi bazlamaların bir kısmıyla kaplayın. üzerlerine sarımsaklı yağlı harçtan gezdirin. Maydanozlu peyniri serpiştirin. Üstüne tekrar bazlamaları döşeyin. Aynı sıralamayla bütün bazlamaları tepsiye yerleştirin. En üstte kalan bazlamalara fırçayla sıvıyağ sürün. 175 dereceye ayarladığınız fırında yufkalar kızarana dek pişirin ve sıcak sıcak servis yapın.