



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABARCİK

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

Sıvı malzemeleri yoğurma kabında karıştırın.
Tuz ve kabartma tozunu da ekleyin.
Ardından azar azar un ilave edin ve hamurunuz kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun.
Hamuru 15 dakika dinlendirin.
Ardından bir merdane yardımıyla 1 santimetre kalınlığında açın.
Hamuru bir bıçak ya da kurabiye kalıbı yardımıyla dilediğiniz şekilde kesin.
Sıvı yağı tavada iyice kızdırın.
Hamur parçalarını yağa atıp çevire çevire kızartın.
Bir kağıt havlunun üzerine çıkardığınız kabarcıkları soğutmadan servis edin.

