



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KADESILIK

hakkarim.net

Malzeme

Un

Yağ

Şeker

Süt

Hamur mayası

Yumurta

Yapılışı:

2 kg un'u 4 bardak süt'le, hamur mayası karışımından çıkan hamura 1 çay bardağı şeker katarak hamur kıvamına geldikten sonra yedi yumurta üzerine kırarak karıştırınız. 25-30 dk. bekledikten sonra tavaya sığacak şekilde parçalara ayırın.oklava yardımıyla inceltin.yüksek ateşte 3 bardak sıvı yağı kızartın inceltilmiş hamurunuzu yağın içerisinde 5 dk. kızartıktan sonra servise sunabilirsiniz.