



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK POFUDUK EKMEK

3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı süt
Tuz
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Bir yoğurma kabına un, kabarma tozu ve bir çay kaşığı tuz konarak karıştırılır. Kuru karışımın üzerine azar azar süt ekleyerek orta yumuşaklıkta bir hamur yoğrulur. Hamur bir süre dinlendirilir, daha sonra un serili bir yüzeyde 1 milim kalınlığında açılır. Açılan hamur iki parmak eninde karelere kesilir. Bir tavada sıvı yağ kızdırılır. Hamur karelerinin unları silkelenerek kızgın yağa bırakılır. Altın sarısı renginde kızartılır.

Not: Hamurlar daha küçük karelere kesilerek kızartılırsa, çorbalar için nefis bir kruton hazırlanabilir.

