



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAİSER SCHMARN

1,5 yemek kasigi margarin
1 su bardagi un
2 su bardagi süt
1 çay kaşığı Tuz
2 yemek kasigi toz seker
1 cay kasigi tarcin
50 gr parmesan peyniri

Bir kabin icerisinde una tuz ekleyin. Suyu azar azar bir yandan parmesan peynirini karistirarak ekleyin. Karisimin akiskan bir kivami olmalı. Margarini eritin. Karisimi yaga dökün. Karisim yavas yavas piserken tahta kasik yardimiyla hamuru parcalara bölün. Altleri pismeye hafifce kizarmaya yüz tutan parcalari ters cevrip diger yüzlerinin de yanmadan hafifce kizarmasini saglayin. Hamur kendini toplamaya baslayınca ezmeden cevire cevire pisirin ve servis tabagina aktarin. Üzerine tarcin eklenmis sekeri serperek hemen servis edin.