



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALAKAY

Selda Eseroğlu

- 1 kase yoğurt
- 1 kase süt
- 1 kase sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 adet yumurta
- 3 su bardağı un (aldığı kadar)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı çörekotu

Yumurtanın sarısını ayırıp çörek otu hariç tüm malzemeleri bir kaptı yoğurun. Kulak memesi kıvamına gelen hamuru sıvı yağ ile yağlanmış bir tepsiye yayın. Hamurun üzerini bir bıçak ile baklava şeklinde çizdikten sonra ayırdığınız yumurta sarısını sürüp çörekotu serpin. 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

