



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞIK DÖKMESİ

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 3/4 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

İlk olarak geniş bir kap içerisine yumurtaları kırın ve çırpıcı ile karıştırın. Ardından üzerine yoğurt ve zeytinyağı ekleyerek çırpma işlemine devam edin. Tuz ve kabartma tozunu da ekledikten sonra, unu eleyerek harcın içerisine ilave edin. Akışkan kıvamlı bir harç elde edinceye kadar karıştırın. Tavayı iyice yağladıktan sonra orta ateşte ısıtın. Bir yemek kaşığı ile harcı alın ve tavanın üzerine dökün. Hamurları tek tek düzgün bir şekilde tavaya alın. Bir tarafı piştikten sonra diğer tarafını çevirin. Hazırladığınız kaşık dökmesini, nefis çilek reçeli ile birlikte servis edebilirsiniz.

