



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAŞIK DÖKMESİ

- 1 ay bardađı yođurt
- 1 ay kaşığı Őeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 yemek kaşıđı sűzme yođurt
- 1,5 - 2 su bardađı un
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 2 adet yumurta
- 3-4 yemek kaşığı sıvı yağ

İlk olarak derin bir kabin içerisine yumurtaları kırın ve çırpmaya başlayın.

Ardından kaba sırasıyla; yoğurt, sűzme yoğurt ve sıvı yağı ekleyin.

Tűm malzemeleri gűzelce karıřtırdıktan sonra karıřım içerisine elenmiř un ve kabartma tuzunu da ilave edip, bir kez daha karıřtırın.

Tuz ve Őekeri ilave edip karıştırdıktan sonra hamuru bir kenara alın.

Bu esnada ince, yanmaz ve yapıřmaz bir tavanın yűzeyini yađlayın.

Tava gűzelce ısındıktan sonra hazırladığınız hamurdan bir dolu kaşık olarak tavaya boşaltın.

Kařığın arkasıyla hamuru dűzleyin ve bir spatula yardımıyla çevirerek, nlű arkalı piřirin.

Hamurun tamamı sona erene kadar piřirme iřlemini sűrdűrűn ve sıcak bir Őekilde servis edin.

