



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## KAŞIK DÖKMESİ

- 2 adet yumurta
- 1 fincan sıvı yağ
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet kırmızı biber
- 1 kase ufalanmış beyaz peynir (100-150 g)
- Bir tutam kıyılmış maydanoz
- 1,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- Tuz
- Karabiber
- 1 tatlı kaşığı çörek otu (isteğe bağlı)

Yumurta, sıvı yağ ve yoğurt kaba alıp güzelce çırpın.

Diğer tüm malzemeleri ekleyip karıştırın.

Unu yavaş yavaş ekleyin kontrollü olsun.

Hamur ne çok sert nede cıvık bir hamur olacak.

Tavayı ocağa alıp ısıtın sonra biraz altını kısın.

Tavayı yağlayın 1 kaşık ölçü olarak hamurdan tavaya alıp hafif bastırıp yayın.

Ocak orta ateşten biraz üstünde olacak ki kabarsın içi pişsin.

Ara ara tavaya sıvı yağ ilavesi yapıp, arkalı önlü güzelce pişirip servis tabağına alın.

