



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZARMIŞ HAMUR

1,5 su bardağı yoğurt,
1 çay kaşığı karbonat,
1 çay kaşığı tuz,
aldığı kadar un,
kızartmak için sıvıyağ

Derin bir kaba yoğurdu koyun. Karbonat, aldığı kadar un ve tuzu da ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Mutfak tezgahını unlayıp, hamuru koyun. Merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açın. Baklava şeklinde kesin. Kızgın sıvıyağda iki yüzünü de kızartın. Dilerseniz, reçel veya peynirle servis yapın.
