



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY BIŐI

2 adet ekmek hamuru
1 ay bardağı sıvı yağı
1 ay bardađı un
1 yumurta
Peynir, reel, bal

Fırından ekmek hamuru alıp derin bir kabın içine yerleŐtirin. Hamuru biraz sönmüş ve ince görünebilir ama tekrar yoğrulacağı için sorun yok. Hamurun içine yağın yarısını ve yumurtayı kırıp yoğurmaya baŐlayın. Daha sonra unu yavaşça ekleyip hamuru kıvama getirin. Önce yumurtayı yedirip unu ekleyin. Yoksa yumurtalar hamura yapışır. İyice yoğrulan hamurun üzerini kapatıp 10 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra elinizi yağlayarak hamurdan parçalar kopartın ve Őekil verip kızgın yağda kızartın. Bu hamuru hem peynirle ham de reelle yemeniz mümkün. Sıcak olarak çayla birlikte afiyetle yiyebilirsiniz.