



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜÇÜK İKRAMLAR

2 yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
20 gram yaş maya
1 çorba kaşığı toz şeker
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı mahlep
3 su bardağı un
1 çay bardağı kapari, zeytin, peynir
10 çeri domates
Biberiye

Yoğurma kabında bir yumurtayı, yoğurdu, şekerini, sıvı yağı, mahlebi ve tuzu karıştırın. Beş dakika bir çay bardağı ılık suda beklettiğiniz yaş mayayı üzerine dökün ve un ekleyerek yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur yoğurup 20 dakika dinlenmeye bırakın. Geniş bir tepsiye elinizle yayın. Ortasını çukur gibi açın, kapari, zeytin, peynir ve domatesi yerleştirin. İsterseniz daha güzel kızarması için yumurta sarısını kenarlarına ve üzerine sürebilirsiniz. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Ilık ya da soğuk ikram edin.

Not: Fırından ekmek hamuru alıp hazırlayabilirsiniz.
