



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LANGOS

MasterChef

2 su bardağı un
Yarım çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı şeker
1 ¼ çay kaşığı instant maya
1 su bardağı ılık süt (250 ml)
Kızartmak için:
Kızartma yağı
Üzeri için:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak, damak tadınıza göre
Rendelenmiş peynir , damak tadınıza göre

Bir mikser kasesinde un, tuz ve şekerini birleştirin. Bir kaşıkla karıştırın. Mayayı ekleyin. Tekrar karıştırın. Sütü ekleyin ve tekrar bir kaşıkla hızlıca karıştırın. Hamur kıvamına gelene kadar yoğurun.

Hamurun üzerini streçle ya da bezle örtün. Hacmi iki katına çıkana kadar ılık bir yerde mayalanmaya bırakın. Hazır olunca hamuru unlanmış tezgaha alın. 4 eşit parçaya bölün.

Her parçadan bir top oluşturun.

Oklava ile açın.

Kalın tabanlı bir tencerede yağı kızdırın.

Sıcakken içine bir adet yufka koyun. Yaklaşık bir dakika kızarttıktan sonra ters çevirin (mutfak maşası kullanın) ve bir dakika daha kızartın.

Langos güzel altın sarısı renkte olmalı.

Kızaran ekmeklerin her birini birkaç parça kağıt mutfak havlusunun üzerine koyup fazla yağın süzdürün.

Her birinin üzerine ezilmiş sarımsak ve zeytinyağı karışımını sürün.

Üzerine ekşi krema ve rendelenmiş peynir koyun. Sıcak sıcak tadını çıkarın.

