



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANDAZİ (NİJERYA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı un  
1/4 su bardağı toz şeker  
1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu  
Bir tutam tuz  
1/2 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı  
1 adet yumurta  
1/2 tatlı kaşığı vanilya  
Sıvı yağ (kızartmak için)

Geniş bir kaba un, toz şeker, kabartma tozu ve tuzu eklenir. İyice karıştırılır.

Ayrı bir kaptaki süt, eritilmiş tereyağı, yumurta ve vanilin karıştırılır.

Sıvı karışım kuru karışıma eklenir ve hamur yoğurulur. Gerekirse un ekleyerek yumuşak bir hamur elde edilir.

Hamuru unlu bir zeminde açılır ve yaklaşık 1 cm kalınlığında olacak şekilde üçgen üçgen kesilir.

Sıvı yağ derin bir tavada kızdırılır. Hamur parçaları kızgın yağda eklenir ve her iki taraf da altın rengi olana kadar kızartılır.

Kızaran mandazileri kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın emmelerini sağlanır.

Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpip servis yapılabilir.

