



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYASIZ PİŞİ

1 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık su
Yarım paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Yumurta, su ve yoğurdu çirpin.
Kabartma tozu, tuz ve unu da yavaş yavaş ekleyerek yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur elde edin.
Hamuru iki parçaya bölüp yuvarlayarak beze yapın.
Bezeleri merdane yardımıyla bir parmak kalınlığında açın.
Yuvarlak kurabiye kalıpları ya da çay bardağının ağzıyla kesip ortalarına çatal batırarak delik açın.
Tavaya yağı alıp kızdırın ve hamurları yağa atın.
Her iki tarafını da güzelce kızartıp kağıt havlu serilmiş bir tepsiye çıkarın.
Havlu yağını emince pişilerinizi yiyebilirsiniz.

