



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PELİKİ EKMEKÇİK

- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Aldığı kadar kimyon
- 1 Bardak un
- 1 Adet yaş maya
- 1 Aldığı kadar pulbiber
- 1 Aldığı kadar tuz
- 1 Bardak YOĞURT
- 1 Bardak Mısır Unu
- 1 Aldığı kadar karabiber
- 3 Bardak yumurta
- 1 Aldığı kadar toz kırmızı biber
- 1 Aldığı kadar nane

SANA MARGARİN baharatlar ve tüm malzemeler yoğrulur. Sert bir hamur elde edilir. 10 dakika kadar dinlendirilir. Merdane ile açılıp bir bardak yardımıyla şekil verilir. Kızdırılmış sıvıyağda önlü arkalı kızartılır.