



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ HAMUR TAVASI

1 ay bardađı yođurt
1 ay bardağı sıvıyağı
1 ay kağığı kabartma tozu
1 ay kağığı tuz
2 adet yumurta
Aldığı kadar un (kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılacaktır)

Önce derin bir karıştırma kabının içinde; yoğurt, sıvıyağı ve yumurtayı iyice çırpalım. Sonra üzerine kabartma tozu ve tuzu ekleyelim. Bir taraftan yoğururken bir taraftan da azar azar un ekleyelim ve yoğurmaya devam edelim. Kulak memesi kıvamında bir hamur oluşunca, bir kenarda 1 saat dinlendirelim. Sonra da ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp, oklava yardımıyla ince yufkalar açalım. Kibrit kutusu formunda ve büyüklüğünde kesip, kızgın yağda kızartalım. İsteğe göre kızarmış hamurların arasına beyaz peyniri rendeleyerek serpiştirebilirsiniz. Sıcak olarak servise sunalım.



Fotođraf "sabutay sungurhan" tarafından gönderildi. 08.04.2019