



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ MİNİK HAMURLAR

1 paket çabuk maya
1 su bardağı süt
Yarım ay bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı şeker
Yarım kalıp yağsız beyaz peynir
1 ay kaşığı tuz
Alabildiğı kadar un
Kızartma yağı

Ilık su, süt, şeker ve maya karıştırılır. Tuz ve civık kıvamda bir hamur olana dek un eklenerek yoğrulur. Hamur yarım saat kadar dinlendirilir. zerine rendelenmiş peynir katılır, yoğrulur. 10 dakika daha dinlendirilir. Tavaya yağ konur, yağlanmış kaşıkla kızgın yağa hamurlar atılır. Pembe renkte kızartılır.