



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİŞİ

2 YUMURTA
3,5 KAHVE FİNCANI YOĞURT
1/2 KAHVE FİNCANI LİMON SUYU
2 KAHVE FİNCANI SİRKE
1 PAKET KABARTMA TOZU
1 SU BARDAĞI SIVI YAĞ (KIZARTMAK İÇİN)
18-20 KAHVE FİNCANI UN
2 ÇORBA KAŞIĞI
ÇÖREKOTU (ARZUYA GÖRE)
TUZ

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine yumurtaları, arzuya göre çörekotu, yoğurdu, limon suyunu, sirkeyi, tuzu, kabartma tozunu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurun üzerine nemli bez örtüp 1/2 saat dinlendirelim. Unlanmış bir zeminde hamuru 0.3 mm. Kalınlığında açalım. Hamurdan küçük kareler keserek kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartıp emici bir kağıt üzerine alalım ve servis yapalım.

