



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİŞİ

1 su bardağı yoğurt
2 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 yemek kaşığı sıvı yağ (dilerseniz arttırabilirsiniz)

Derin bir kaseye yoğurdu, tuzu ve kabartma tozunu ekleyin.
Üzerine unu ilave edin.

Güzelce yoğurun ve homojen bir hale getirin.

5 dakika kadar dinlendirdiğiniz hamuru merdane yardımıyla açın.

Bir çay bardağının ağzıyla yuvarlak şekiller çıkarın.

180 derece 15 dakikaya ayarlayın.

Hamurları koymadan önce alt hazneye biraz yağ ekleyin, hamurları da ilave edin ve 3-4 dakika pişirin. Hazneyi çıkarın ve üzerine yağı ekleyin. Biraz piştikten sonra yağı eklemeniz kabarmasına yardımcı olacaktır.

Kalan 7-8 dakika daha pişirdikten sonra altın rengi pişiler hazır.

Domates, zeytin ve peynirle servis edebilirsiniz.

