



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIŞİ

3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Geniş bir karıştırma kabında un, tuz, şeker ve kabartma tozunu karıştırın. Ortasını havuz gibi açarak yoğurt ve yumurtayı ekleyin. Yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru streç filme sararak oda sıcaklığında 15-20 dakika dinlendirin. Bu aşama, pişinin yumuşak olmasını sağlar.

Dinlenmiş hamuru hafifçe unladığınız tezgaha alın. Merdane yardımıyla yaklaşık 1 cm kalınlığında açın. Çay bardağı veya kurabiye kalıbıyla yuvarlak şekiller kesin.
