



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ KAHVALTI EKMEKLERİ

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

- 125 gr tereyağı
- 125 gr yoğurt
- 2 - 2,5 bardak un
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı ıspanak tozu (yeşil hamur için)
- 1 yemek kaşığı pancar tozu (pembe hamur için)
- 1 paket kabartma tozu

Malzemeleri karıştırıp yoğurun, istediğiniz gibi şekil verin. 180 derecede 30-35 dk pişirin.

