



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEBİT

4 su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
1 ay bardağı sıvı yağ
1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
Un

Bir kaba yaş mayayı, ılık sütü, ılık suyu koyalım ve mayayı eritip kabarmasını bekleyelim. İçine sıvı yağı, tuzu koyalım ve karıştıralım. Azar azar un ilave edelim ve ele yapışmayan bir hamur yoğuralım. Hamuru 30 dakika dinlendirelim. Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparalım. Oklava ile servis tabağı ebadında açalım. Açtığımız hamurları teflon tavada arkalı nl kızartalım.

Not: Kurutulup saklanabiliyor, istenildiğnde ıslatılarak yumuşatılıyor.

