



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEBİT

3,5 su bardağı un
1 paket instant kuru maya
2 çay bardağı ılık süt
1 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı şeker
Tereyağı

Unu, mayayı, şekerli sütü ve suyu karıştırıp ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edelim. Ilık bir yerde bekletelim. Mayalama işlemi için kışın 30 °C'ye ısıtılmış fırın kullanabilirsiniz. Hamur mayalanıp yaklaşık iki katına çıkınca yumurta büyüklüğünde bezelere ayıralım ve bunları küçük tabak büyüklüğünde açalım. Yağsız teflon tavada kısık ateşte pişirelim. Sıcakken tereyağı ile iki tarafını da yağlayalım.

