



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ŞELAME

Hamur için:

3 su bardağı un

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağından sıvı yağı

1 tane 1 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

Yarım paket kabartma tozu

1 çay bardağından az Su

İç malzemeleri:

200 gr beyaz peynir

Bir miktar doğranmış maydanoz

Kızartmak için:

2 su bardağı sıvı yağ

Hamur malzemelerini derince bir kapta karıştırın, suyu yavaş yavaş ilave ederek hamuru hazırlayın. Unladığınız tahtanın üzerinde hamuru ikiye ayırın ve her hamuru merdane kalınlığında rulo yapın. Rulodan 2 cm genişliğinde dilimler kesin ve her dilimi una bulayarak merdane ile açın, yaklaşık yarım cm kalınlığında. İç malzemesini koyarak ay şeklinde kapatın kenarlarına bastırarak iyice tutturun. Kızdırılmış yağda her iki tarafını da kızartın.

