



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞIK TAŞ EKMEK

- 2 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1,5 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Tereyağı eritilir, ılıtılır. Karıştırma kabına süt, yumurta ve tereyağı konur, çırpılır. Sonra un, kabartma tozu ve tuz eklenir, iyice karıştırılır. Cıvık hamur 15-20 dakika bekletilir. Sonra tavaya az sıvıyağ konur. Karışımdan krep gibi ancak daha ufak çapta (çay tabağı kadar) kalın parçalar dökülür. İki yüzü pembe renkte pişirilir. Aralarına arzu edilen yiyecek konarak servise sunulur. (Görünüş olarak pan keke benzer)
