



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI ŞERİTLER

<https://www.elele.com.tr>

1 yumurta
1 çay bardağı Ayçiçek yağı
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
Kızartmak için:
Ayçiçeği yağı
Üzeri için:
Pudra şekeri

Yumurta, yoğurt, şeker, Ayçiçek yağı, vanilya, kabartma tozu ve unu yoğurma kabında yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp 30 dakika dinlenmeye bırakın. Hamurdan bezeler kopartıp merdane ile açın ve şekilli hamur ruletiyle kalın şeritler kesin. Ayçiçek yağın tavadaki ısıtın. Hamurları kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağın çekirin. Servis tabağına yerleştirip üzerine pudra şekeri serpin. Ilık servis yapın.

