



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOP HAMUR

Un
Sıvı yağ
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
Tuz

Bir adet yumurta, iki yemek kaşığı yoğurt, biraz tuz, bir çay kaşığı karbonat ve aldığı kadar unla yumuşak bir hamur yapın. Islak bez altında 15-20 dakika kadar dinlendirin. Mümkün olduğunca az un kullanarak, merdane ile 1/2 cm genişliğinde açın, büyük bir su bardağıyla daireler çıkarın, kalan hamuru tekrar yoğurun aynı işlemi tekrarlayın. Tüm hamuru bu şekilde hazırladıktan sonra, kızgın ve bol sıvı yağda kızartın. Sıcak ya da soğuk servis yapabilirsiniz.