



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜÇ KENAR HAMUR KIZARTMASI

1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
2,5 3 su bardağı un
1 dilim beyaz peynir
1 su bardağı rende kaşar
1 çay kaşığı tuz
Yarım demet dereotu
Kızartma yağı

Yumurta ve süt karıştırılır. Üzerine kıyılmış dereotu, rendelenmiş kaşar ve ezilmiş beyaz peynir eklenir. Şöyle bir karıştırılır, tuz ve azar azar un katarak yoğrulur. Hamur toplanınca unlu zeminde merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır. Ruletle kare kare kesilir. Sonra köşeden köşeye keserek üçgen şekli verilir. Tavaya yağ konur. Isınınca üçgen hamurlar atılır. Altın rengi kızartılır.