



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ GÖZLEME

Malzemeler: (Yaklaşık 16 adet çıkar)

200 gr un

2 çay kaşığı kabartma tozu

1/2 çay kaşığı hindistancevizi tozu

100 gr margarin

100 gr pudra şekeri

50 gr kuşüzümü

1 yumurta, hafif çırpılmış

Biraz süt

Un, tuz, kabartma tozu ve hindistancevizi tozunu birlikte eleyin. Karışım ekmek kırıntılarını andırana dek margarinle ovuşturun. Şeker ve üzümleri ekleyin çırpılmış yumurtayı da katıp, gerekirse biraz süt ekleyerek sert bir hamur yapın. Unlanmış düzeyde çok az yoğurduktan sonra, 6 mm. kalınlığında açın ve 6 cm. çapında çörek kalibi ile kesin.

Kalın bir kızartma tavasını iyice yağlayıp, kızdırın ve içine bir parça hamur atarak hamurun 5 dakikada kızarıp kızartmadığını kontrol edin. Tavanızı sığıdığı kadar kesilmiş hamuru kızartmak için yerleştirirken aralarında yayılmaları için boşluk kalmasına dikkat edin. Bir yüzü iyice kızarana dek, 5 dakika, pişirdikten sonra, tahta bir paletle diğer yüzlerini çevirin.

Sıcak olarak ve üzerlerine tereyağı koyarak servisini yapın.