



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ HAMUR TATLISI

2 su bardağı un
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı sirke
Yarım su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Üzeri için:
4 çorba kaşığı bal
1 çay bardağı kuru üzüm

Öncelikle hamuru için, un, yumurta, süt, tuz ve sirkeyle hamuru yoğurun. Dinlendirin ve unlanmış zeminde açın. Küçük şeritler halinde kesin. Hamurları kızgın yağın içinde kızartın, üzerine balı döküp üzümlerle karıştırıp ikram edin.