



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI ÇITIR

250 gram un,
1 adet yumurta,
yarım paket vanilya,
yarım paket kabartma tozu,
2 çorba kaşığı yumuşatılmış tereyağı,
2 çorba kaşığı tozşeker,
aldığı kadar süt,
1 tutam tuz,
kızartmak için sıvıyağ,
üzerine serpmek için pudra şekeri,
yanında meyva salatası

Öncelikle hamuru hazırlayın. Bunun için, un, yumurta, vanilya kabartma tozu, tereyağı ve tozşekeri geniş bir kaba alın. Tuz ve sütü ekleyin. İyice yoğurun. Hamuru unlu bir zemine merdaneyle açarak yayın. Üzerini tekrar unlayın.

Açtığınız hamuru küçük kareler halinde kesin. Yağı kızdırın. Hamurları yağa atıp, her iki tarafını da kızartın. Kağıt havlu üzerine alın. Mevsim meyvelerini küçük küçük doğrayın. Üzerine pudra şekerini ekleyin. Vanilyalı çitirleri meyve salatası ve krem şantiyle servis yapın.