



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3,5 SU BARDAĞI UN

1 bardak sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı limon
1 bardak bitkisel süt
1 tatlı kaşığı sirke (kırırlık için)
Dereotu
Doğranmış zeytin
Çörekotu
Susam

Bir kapta bitkisel süt, limon ve sirke iyice karıştırılır.
Un, yağ, kabartma tozu ve tuz karıştırılır ve sıvı karışıma eklenir.
Hamura dereotu ve zeytinler katılır ve iyice yoğrulur.
İstediğiniz gibi şekil verip fırın tepsisine dizen.
Üzerine sulandırılmış pekmez sürülür, susam veya çörekotu serpilir. (pekmez kızarması için)
180 dereceye ayarlanmış fırında, 15-20 dakika kontrol edilerek pişirin.

