YAĞLI ÇİÇEK EKMEKLER

2 adet yumurta (bir sarısı üzeri için)
3 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı yoğurt
3 su bardağı kadar un
1 paket kabartma tozu
1 paket karbonat
Yarım limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Bir yumurtanın sarısını üzeri için ayırın. Diğer yumurtayı, yağı, yoğurdu ve diğer malzemeleri ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Elinizle hemen yuvarlak şekli verip birbirine yapıştırıp çiçek şekline getirin. Tepsiye dizin ve yumurta sarısı sürüp 200 derecede 20 dakika pişirin. Sıcak olarak ikram edin. Sıcak olarak sofralarda ekmek gibi kullanın.

© lezzetler.com tarif no:106195 • adı:Yağlı Çiçek Ekmekler • gönderen:buz adam • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:31