



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZLIK SUNUMLAR

Elif Korkmazel

- 3 yumurta
- 1 orba kaşığı kuru maya
- 1 su bardađı süt
- 1 ay bardađı pudra řekeri
- 1 ay kaşığı mahlep
- 1 paket vanilya
- 3 su bardađı un
- 2 orba kaşığı tereyağı
- 1 orba kaşığı haşhaş

Ilık sütün içine kuru mayayı ve bir miktar unu koyup boza kıvamında bir karışım elde edip 10 dakika bekletin. Köpük köpük olan bu karışımın içine yumurta, pudra şekeri, mahlep, vanilya, un ve tereyağını ekleyip yumuşak bir hamur yapın. 10 dakika kadar dinlendirip unlanmış tezgh üzerinde aın. Minik ekmekler yapın. zerine haşhaş serperek fırın tepsisine dizin. Fırında 200 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarınca ilerine peynir, domates ya da istediğiniz malzemeyi dizip servis tabağına alın.
