



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

YOĞURT KABARTMASI

www.annemutfagi.com

Hamur malzemesi;
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
Alabildiğine un
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Beyaz peynir

Malzemeleri güzelce yoğurup kulak memesi kıvamında bir hamur elde edelim. 5 dakika hamuru dinlendirelim. Avuç içi kadar bezeler alıp, arkalı-önlü unlayarak elimizle açıp, içine peynir koyup poğaça şeklinde kapatalım. Sonra bir tavaya yarım çay bardağı kadar sıvı yağ koyarak kızdıralım. Sonra kızmış yağda orta ateş altını üstünü kızartalım.

Not: Acı sevenler için peynir harcına kırmızı biber eklenebilir.

