



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT VE ÇORBA KATIĞI

4 su bardağı Mısır Unu
4 su bardağı sıcak Su
1 paket Kabartma Tozu
1 çorba kaşığı Yoğurt
1 çorba kaşığı Sıvı Yağ
biraz tuz

4 su bardağı mısır unu, 4 su bardağı sıcak su, 1 paket kabartma tozu, 1 çorba kaşığı yoğurt ve 1 çorba kaşığı tuzu bir kaba alıp karıştırın. Karışımı mıcver kıvamına gelinceye kadar yoğurmaya devam edin. Daha sonra bir fırın tepsisini yağlayın. Hamuru yağlanmış fırın tepsisinin içine yayın. Kenarlarını düzeltip, önceden ısıttığınız fırına koyun. 220 derecelik fırında 1 saat pişirin. Arada sırada bir çatal yardımıyla pişip pişmediğini kontrol edin. Daha sonra dilimleyerek servis yapın.

Not: özellikle yoğurt ve çorbanın yanında yenir.