



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU HAMUR

Elif Korkmazel

1,5 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
Yarım limon suyu
3 su bardağı kadar un
1 çay kaşığı tuz

Yapılışı: Yoğurdu bir kaba alın üzerine karbonatı dökün. Karbonatın tam üzerine limon suyunu sıkıp köpürtün tuz ve unu üzerine koyup yumuşak bir şekilde yoğurun. Hamuru 10 dakika dinlendirdikten sonra unlanmış tezgâhta açın. Çay bardağı ağzı ile kesip, kızgın yağda kızartın. İsterseniz reçelle, peynirle servis yapın.



Fotoğraf "siyami" tarafından gönderildi. 23.10.2014