



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU HAMUR

5 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardağı kadar un
1 limonun suyu

Yoğurma kabının içine önce unu aktarın. Ortasını havuz gibi açıp içine yoğurt, limon suyu, karbonat ve tuz ekleyip hiç su koymadan sadece yoğurtla yoğurun. Yumuşak bir hamur yapın ve 10 dakika dinlendirin. Daha sonra unlanmış tezgâhta açıp istediğiniz şekilde kesip kızdırdığınız yağda iki yüzünü de kızartın.

Not: Kahvaltılarda, 5 çayında harika bir tat oluyor.
