



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KABARAN HAMUR

1 su bardağı yoğurt
Yarım limon suyu
1 tatlı kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı kadar un
Kızartmak için sıvı yağ

Hamuru yoğurmak için kabın içine bir miktar unu koyup ortasını havuz yapın. Yoğurdu ve karbonatı da limon suyu ile köpürterek içine ilave edin. Yavaş yavaş yoğurmaya başlayın. Üzerine kalan unu da ekleyip yumuşak bir hamur elde edin. 10 dakika dinlendirip unlanmış tezgahta açın, küçük şekillerde kesin. Yağda kızarın.