



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMUŞAK HAMUR

MALZEME:

4 Bardak un
1 Bardak yoğurt
250 Gr. tereyağı
1 Adet yumurta
1 Kahve kaşığı tuz
1/2 Paket Kabartma tozu

HAZIRLANIŞI:

Düz bir yerde yağla un bir bıçakla ince ince kesilir. İçine yumurtanın sarısı, yoğurt, tuz ve kabartma tozu konduktan sonra elle yağrula yağrula bir hamur yapılır. Hamur biraz açılır ve rula haline getirilerek üzerine bir bez kapatılır. Buzdolabına (veya serin bir yere) konur. Bir gün sonra kullanır. Bu hamur hem tatlı, hem tuzlu işlerde kullanılabilir.
