



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

DOSTAN



1 kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
2 su bardağı ılık su
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
1 çorba kaşığı susam
Kızartmak için;
2 su bardağı sıvıyağ

- # Derin yoğurma kabına ılık su, maya ve toz şeker konur. Parmak uçlarıyla maya eriyene kadar karıştırılır.
- # Üzerine tuz, sıvıyağ ve ele yapışmayan kıvam alana kadar elenmiş un katılır, yoğrulur, hamurun üzeri kapatılır, bir saat dinlenmeye bırakılır.
- # Bu arada kavrulmamış beyaz susam küçük bir tavaya yağsız olarak konur, orta ateşte karıştırarak pembeleştirilir.
- # Dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınır, yuvarlanır, üzerine bir tutam kavrulmuş susam serpilir, üzerine parmak uçlarıyla bastırarak çay tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Kızgın yağda çörekler pembe renkte çıkartılır, kağıt havluya çıkarılarak fazla yağı alınır.
- # Ilık olarak zeytin, peynir, reçel eşliğinde ikram edilir.

Not: Dostan Manisa, Çıkrıkçı bölgesinde bilinen özgün bir tariftir.