BARDAK BASTI

2 adet yumurta
1 komposto kasesi yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 fiske tuz
Yeteri kadar un
Şerbet için:
2 su bardağı su
1,5 su bardağı şeker
2-3 damla limon suyu
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Önce şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır.
Yoğurma kabına yumurta, yoğurt ve yumuşak tereyağı konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine tuz, unla karıştırılmış kabartma tozu ve yumuşak kıvamda hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır, 10 dakika kapatılır.
Sonra hamur iki parçaya ayrılır.
Her parça merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açılır ve çay bardağıyla yuvarlak kesilir.
Tavaya bir parmak kadar sıvıyağ konur, orta ateşe yerleştirilir.
Yağ tam olarak kızmadan bardak bastılar atılır, iki yüzü açık pembe renkte kızartılır.
Hamurları tavadan alınca ateş kapatılır. 5 dakika kadar yağ soğutulur. Tekrar hamurlar atılır ve aynı şekilde kızartılır.
Sıcak tatlılar soğuk şerbete atılır, 5-6 dakika sonra servise sunulabilir.

Not: Kızgın olmayan yağda kızartılan hamurlar daha iyi kabarır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1868 | Adı: Bardak Bastı | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 23:34