



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

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 kabarr.