



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

ZİRİHTA



2 adet yumurta
1 büyük çay bardağı yoğurt
1 büyük çay bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karbonat
Alabildiği kadar un
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Üzeri için:
1 çay bardağı sıvıyağ

- # Yumurta, yoğurt ve su çukur bir kaba konur, çatal yardımıyla iyice çırpılır.
- # Tuz, karbonat ve kek hamurundan biraz daha katı kıvam alana kadar un ilave ederek karıştırılır.
- # Hamur yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda tavaya yarım santim seviyeye gelecek kadar yağ konur ve ısıtılır.
- # Yağa çorba kaşığıyla hamur bırakılır.
- # Bir yüzü kızarıncaya diğer yüzü çevrilir.
- # Sıcak olarak servis tabağına alınır. Üzerine toz şeker serpilir.

Not: Zirihta Trabzon'a özgü kolay ve lezzetli bir tatlıdır.