

Balli Gozleme

Malzemeler

2 su bardagi un
1 su bardagi su
1 cay kasigi tuz
1 cay kasigi toz maya
2 corba kasigi sivi yag
1 corba kasigi yumusak tereyag
4 corba kasigi suzme bal

Yapilisi

Su, un, tuz ve maya yogrulur, unu tutturmak icin gerekirse 1-2 kasik su ilave edelim. Sert bir hamur olacak. 3 bezeye ayrilir, uzerine nemli bez ortulup 15 dakika dinlendirilir. Daha sonra unla yaklasik 40 cm capinda acalim. Acilan yufkanin uzerine sivi yag surulup bohca gibi katlanir. 3 yufkaya da ayni islem yapilir. Sonra hamurlar tekrar 20 cm capinda acilip teflon tava yada sac uzerinde arkali onlu kizartilir, uzerine tereyag ve bal surulup ust uste konup kesilir. Sicak olarak servis edebiliriz