

## Hamur Kizartma

### Malzemeler

1 su bardagi yogurt

1 paket kabartma tozu

1 silme tatli kasigi tuz

Aldigi kadar un

Kizartmak icin; sivi yag

### Yapilisi

Tum malzemeyi karistirip, azar azar un ekleyerek toparlanan, ele yapismayan bir hamur elde edin. Uzerine nemli bez ortup 15 dakika dinlendirin.

Sonra un serptiginiz tezgah uzerinde hamurunuzu merdane ile 1 cm kalinliginda acin. Ister kalip ile ister bicakla keserek kucuk parcalar hazirlayin.

Tavaniza 1 parmak kalinliginda sivi yag koyup, cok fazla olmamak uzere kizdirin.

Hamurlarinizin iki tarafini kizgin yagda yakmadan pisirin. Yaginizin sicakligini arada ocak isisini azaltarak kontrol edin. Cok kizgin yagda hamurlariniz kabarmadan yanabilirler. Buna dikkat ederseniz puf puf kabaran nefis hamurlariniz olur.