

Sebzeli Hamur Halkalari

Malzemeler

1 Cay bardagi Bezelye
1 Corba Kasigi Corek Otu
1 Adet Kirmizi Biber
2.5 (5/2) Su bardagi Un
Yarim Paket Yas Maya
1 Cay bardagi Yogurt
1 Adet Yumurta
Kararinda Tuz
Kizartmak Icin
Kararinda Sivi Yag

Yapilisi

Ilk olarak karistirma kabina unu ve tuzu koyuyoruz. Ortasini havuz seklinde aciyoruz. Mayayi, yogurdu ve yumurtayi ilave edip ortasindan yogurmaya basliyoruz. Su ilavesi yaparak kulak memesi kivaminda hamur elde edecegiz.Ince bir sekilde dogradigimiz kirmizi biberi.corek otunu ve bezelyeyi hamura ilave edip yoguruyoruz. Hamuru mayalanmasi icin dinlendiriyoruz. Hamurlari minik bezelere ayiriyoruz. Halka olacak sekilde yuvarlayip unluyoruz. Tencereye sivi yagini alip hamurlarimizi kizartiyoruz
ellerimize saglik