



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

DOSTAN



1 kibrit kutusu büyüklüğünde yař maya
2 su bardağı ılık su
2 orba kaşığı ayıek yağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiğı kadar un
1 orba kaşığı susam
Kızartmak İçin;
2 su bardağı sıvıyağ

- # Derin yoğurma kabına alık su, maya ve toz şeker konur. Parmak uçlarıyla maya eriyene kadar karıştırılır.
- # zerine tuz, sıvıyağ ve ele yapışmayan kıvam alana kadar elenmiş un katılır, yoğrulur, hamurun üzeri kapatılır, bir saat dinlenmeye bırakılır.
- # Bu arada kavrulmamış beyaz susam küçük bir tavaya yağsız olarak konur, orta ateşte karıştırarak pembeleştirilir.
- # Dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınır, yuvarlanır, üzerine bir tutam kavrulmuş susam serpilir, üzerine parmak uçlarıyla bastırarak çay tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Kızgın yağda çörekler pembe renkte çıkartılır, kağıt havluya çıkarılarak fazla yağı alınır.
- # Ilık olarak zeytin, peynir, reel eşliğnde ikram edilir.

Not: Dostan Manisa, ıkırık bölgesinde bilinen zgn bir tariftir.