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 kızarınca diğer yüzü çevrilir.
Sıcak olarak servis tabağına alınır. Üzerine toz şeker serpilir.

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

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2059 | Adı: Zirihta | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 12:39