



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Дюз Ялама

Düz Yağlama



1 кубик сырых дрожжей
1 стакан теплого молока
0,5 стакана воды
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Сверху:
2 ст.л. слив. масла
200 гр. сметаны

- # Растворить дрожжи в теплой воде и молоке.
- # Добавить соль и добавляя муку, замесить мягкое тесто.
- # Тесто накрыть, оставить в теплом месте на 1 час.
- # Затем тесто разделить на 8 равных частей.
- # Каждый кусок посыпать мукой и раскатать лепешку размером с дно сковородки.
- # Сковороду нагреть на огне, положить лепешку (масло не добавлять), обжарить с двух сторон.
- # Лепешку выложить на блюдо и сразу смазать маслом и сметаной.
- # Обжарить также остальные лепешки.
- # Перед подачей можно порезать как торт.

Рецепт принадлежит г. Кайсери.