



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİŞE (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

6 su bardağı un
4 su bardağı sıvı yağ
100 gr Maya
2 yumurta
Tuz

Elenmiş un bir kaba konulur yağ, yumurta, tuz ve mayalanarak yoğrulur. Yaklaşık yarım saat kadar yoğrulduktan sonra hamurun kulak memesi yumuşaklığına gelmesi sağlanır. Bu kıvama geldikten sonra, ilk hacminin iki katı hacme ulaşınca kadar mayalanması beklenir. Yeterli süre geçtikten sonra hamur küçük parçalara ayrılır ve bir merdane yardımıyla bu hamur parçaları yuvarlak şekilde açılır. Hazır olan açılmış hamur daha önceden kızdırılmış sıvı yağın içine bırakılır. Yağa bırakılan hamurun rengi sarı - turuncu arası bir renge ulaşacak kadar kızardıktan sonra yağdan süzülerek çıkarılır ve servise hazırlanır.

Not:Genellikle Kandil gibi Mübarek günlerde yapılıp dağıtılır.