BİŞİ (TOKAT)

Ergun Köknar

1 adet ekmek hamuru
1 çay bardağı sıvıyağı
Kızartma yağı
1/2 çay bardağı ılık su

Fırından ekmek hamuru satın alınız. Ortasını açıp, ağır, ağır bir çay bardağı sıvıyağı, yoğurarak ekmek hamuruna yediriniz. Yarım çay bardağı ılık suyla hamuru yoğurarak, yumuşak bir hale getiriniz, iyice bütünleşen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizle avucunuzda döndürerek 5-6 santim çapında yuvarlaklar yapınız. İki elinizle bu yuvarlak topu bastırarak yassılaştırınız. Kızgın yağa atıp altını üstünü kızartınız. Bişinin büyüklüğü sizin arzunuza kalmıştır. Kızartığınız hamurların, bir emici yüzey üzerinde, fazla yağlarını emdiriniz. Sıcak sıcak, üzerine bal, reçel, marmelat dökerek ikram ediniz. Ayrıca peynirle de yenebilir. Arzu ederseniz üzerine domatesli, kıymalı salça döküp de ikram edebilirsiniz.

Not: Bu börek Tokat yöresinin mahalli bir yemeğidir.

© lezzetler.com tarif no:65359 • adı:Bişi (Tokat) • gönderen:ERGUN • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:13