



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAFIŞ (BALIKESİR)

3 yumurta
3 su bardağı un 1 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1/2 çay kaşığı karbonat 1/2 limon
Şurubu için:
3 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvıyağ

Şekere 2,5 su bardağı su ilave edip kaynatınız. Orta kıvamda şurup hazırlayınız. Yumurtaı derin bir kâseye kırıp çatalla çarpınız, yoğurt ve yağ ilâve ederek karıştırınız. Limon suyunda eritilmiş karbonat ve unu ilave edip yoğurarak bir hamur yapınız. Un serpilmiş tahta üzerinde önce merdane sonra oklava ile 2-3 mm. kalınlığında bir yufka açınız. 5 cm. genişliğinde önce boyuna sora enine keserek karelere bölünüz. Karşılıklı 2 köşesini birleştiriniz. Diğer 2 köşesini ters yönde birleştirerek, hazırlayınız. Kızdırılmış yağda açık pembe renkte kızartıp soğuk şuruba atınız. Şurubunu çekenleri servis tabağına alınız.