



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAHARATLI PİŞİ

Yarım paket yaş maya
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı sarımsak tozu
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
2 çay kaşığı tuz
2 su bardağı su
5 su bardağı un
Kızartma yağı

Unun ortası havuz gibi açılır, ortasına maya ufalanır, şeker ve ılık su eklenir, kenardan ortaya doğru toplayarak yoğurmaya başlanır. Kimyon, toz biber, sarımsak tozu ve tuz eklenir. Ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edilir. Üzeri kapatılır ve 1 saat dinlendirilir. Sonra merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açılır. Bıçakla kibrit kutusu gibi kadar kesilir. Hamurlar derin sıcak yağa atılır ve altın rengi kızartılır.