



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI PİRÜ

<https://www.posta.com.tr>

2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı sıvı yağ
Yarım çay kaşığı tuz
Su
1 su bardağı sıvı yağ - kızartmak için
1 su bardağı bal

Un, tuz ve sıvı yağı kasenize koyun. Üzerine azar azar su ekleyerek, elastik bir hamur hazırlayın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Hamurunuzun dışını hafifçe yağlayın. Merdaneyle hamurunuzu yuvarlak kalın yufka şeklinde açın. Sıvı yağı kızdırın. Hazırladığınız minik yufkaları, üzerine kevgirle bastırarak kızartın. Eşit şekilde altın rengini almasını sağlayın. Peçete üzerine çıkartarak fazla yağını alın. Bal dökerek sıcak servis yapın.

