



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİŞE (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

3 bardak un
1 yemek kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
1 bardak sıvı yağ

Tepsiye boşaltılan una bir çay kaşığı tuz ilave edilir, içine sirke dökülerek suyla yoğrulur. Kıvamını bulunca el yağa batırılmak suretiyle yoğrulup hamur haline getirilir. Hamur ceviz büyüklüğünde kesilerek yuvarlanılır ve oklavayla pasta tabağı büyüklüğünde açılarak yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Servis tabağına alınan bişe, bu şekilde yenildiği gibi şeker balı ya da pekmeze batırılarak da yenilebilir.

Not: Pişmek sözcüğünün Urfa'daki telaffuzu olan bişmek sözcüğünden türetilmiştir.

