



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİŞİ (ERZURUM)

Alperen Kayserili

Ekşi hamur adı verilen, bekletilmiş hamur el veya merdane ile yuvarlak bir tabak şeklinde açılır.

Daha sonra kızdırılmış sıvı yağın içerisine atılarak pişirilir.

Piştikten sonra sofraya servis edilirken toz şeker ile birlikte getirilir.

Yerken, üzerine toz şeker dökülerek yenir ve genellikle kahvaltıda tüketilir.

Toz şeker olmasa bile mutlaka bal veya reçel ile birlikte servis yapılarak tüketilir.
