



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOLU PİŞİ

2 su bardağı su  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çay kaşığı karbonat  
2 çay kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un

İçi için:

1 su bardağı lor  
1 su bardağı rende kaşar

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

Su, sıvıyağ, tuz bir kaba konur karıştırılır. Unla karıştırılmış karbonat eklenir. Sonra orta sertlikte kıvama gelene kadar un ilave ederek yoğrulur. Üzeri kapatılır, yarım saat kadar dinlendirilir. Sonra hamurdan küçük yumurta kadar parçalar alınır. Unlu zeminde merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. İç konur, hamurun kenarları fırçayla ıslatılır. Hamurun diğer yarısı üzerine kapatılır, parmak uçlarıyla kenarlarına bastırılır. Tavaya derin yağ konur, ısınca pişiler atılır, altın rengini alana kadar çevirerek kızartılır.

---