



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK PİŞİ

1,5 s-su bardağı ılık süt
1,5 su bardağı ılık su
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
Aldığı kadar elenmiş un

Malzemelerimizi un hariç yoğurma kabımıza alıyoruz 2-3 dk karıştırıyoruz ardından yoğurdukça un ilave ediyoruz.

Pamuk gibi ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar işleme devam ediyoruz ve bittiğin de kabımızın ağzını kapak ya da streç ile kapatıyoruz.

Sofra örtüsü tarzı örtülerimiz ile sarıp sarmalıyoruz ki soğumasın hamurun etkileşime geçmesi için sıcaklığını kaybetmemesi önemli.

Bırakıyoruz 40-45 dk dinleniyor mayalanıyor ve 4 eş parçaya bölüyor yuvarlıyoruz.

Bezelerimizi 20-30 dk yumuşamaya bırakıyoruz kabaran bezeler teker teker merdane ile açıyoruz çok ince olmamalı pişerken kurur 0.5 mm kalınlık kafi.

