



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARBONATLI PİŞİ

1 yumurta
3 kaşık yoğurt
1 fiske tuz
1 çay kaşığı karbonat
2 bardak un
Kızartmak için:
3 bardak sıvı yağ

Karbonat pişi tarifi için yoğurt, yumurta, tuz ve karbonatı bir kaptaki karıştırın. Karbonatlı pişi tarifinin püf noktası unu eklediğiniz nokta. Unu yavaş yavaş eklerken yoğurmaya dikkat etmelisiniz. Pişi yaparken unu direkt eklememelisiniz. Unu ekleyip yoğurmaya devam ederken hamurun kulak memesi kıvamına gelmesi önemlidir. Hamur hazır olduğunda hamurunuzu iki eşit bezeye bölün, 1-2 cm kalınlığında yuvarlayın ve bıçak ile hamuru ufak karelere bölün.

Karbonatlı pişi minik kare şeklinde görünecektir. Kızgın yağda iki tarafı da güzelce kızarana kadar pişirin.

