



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESİK PİŞİ

1 su bardağı su
Yarım su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Un
Kızartma yağı

Su, süt ve tuz kısa süre çırpılır. Kabartma tozu ve yumuşak bir kıvama gelene kadar un ilave ederek yoğrulur. Hamur 20 dakika dinlendirilir. Sonra unlu tezgahta kare olarak servis tabağı kadar açılır. Bir rulet yardımıyla yarım kibrit kutusu kadar karelere kesilir. Tavaya bir parmak kadar yağ konur, ısınınca hamur parçaları atılır. Pembe renk alana kadar kızartılır.