



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MAFİŞ

Malzemeler

2 adet yumurta
3 kaşık yoğurt
alabildiği kadar un.
Şurup için:
4 bardak şeker
2 bardak su.

Yapılışı

Su ve şeker kaynatılarak koyuca bir şurup yapılır. İneceğine yakın 1 çorba kaşığı limon suyu ilave edilerek ateşten alınır. Diğer taraf ta malzemeler karıştırılarak kulak me mesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. 15 dakika dinlendirilir. Sonra hamurdan avuç içine sığacak kadar bezeler alınarak merdane ile açılır. Hamurun ortasına bıçak ile 4 çizgi çizerek kesilir. Kesilen parçalar fiyonk yapılarak kızgın yağda kızartılır. Yağdan alınan hamurlar soğuk şuruba atı larak servis tabağına alınır.

[ML® Mafiş için tıklayın](#)
