



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PİŞİ

<https://www.aksam.com.tr>

2 ekmeklik hamur
Kızartmak için
Sıvı yağ

Hamuru kesin ve bezeler oluşturun. İsteyen istediği büyüklükte yapabilir. Daha sonra elinizle üzerlerine bastırın ve yayvanlaştırın.

Sonrasında oklava ile hamurun ortasına bir delik açın.

Bu sırada yağı da kızdırın ve şekil verdiklerinizi kızgın yağın içine atın. Arkalı önlü pişirin. Kahvaltılık nefis pişileriniz hazır. Afiyet olsun...

Not: Pişilerinizi peynirli ya da patatesli harç hazırlayarak da yapabilirsiniz.

